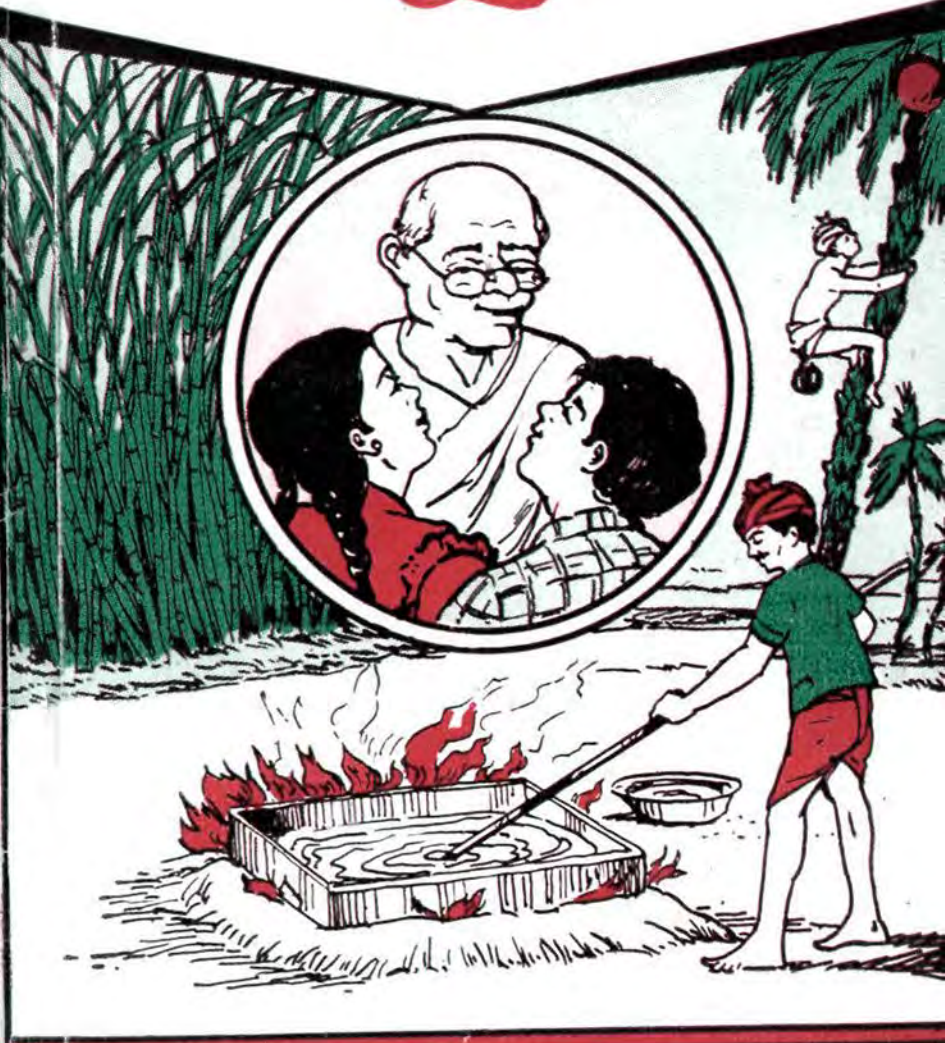
ଚିନି କିପରି ହୁଏ



ଡଃ ଗୋକୁଳାନନ୍ଦ ମହାପାତ୍ର

Digitized by srujanika@gmail.com

ଚିନି କିପରି ହୁଏ

ଲେଖକ :

ଅଧ୍ୟାପକ ଡକ୍ଟର ଗୋକୁଳାନନ୍ଦ ମହାପାତ୍ର

ସଦ୍‌ଗ୍ରନ୍ଥମନ୍ଦିର

Digitized by srujanika@gmail.com

ପ୍ରକାଶକ :

ଶିବରାମ ମହାପାତ୍ର

ସଦ୍‌ଗ୍ରନ୍ଥମନ୍ଦିର

ବାର୍କ୍‌ସ ରୋଡ଼,

ବ୍ରହ୍ମପୁର, ଗଞ୍ଜାମ

ମୁଦ୍ରାକର :

ଦେବକାନ୍ତ ମହାପାତ୍ର

ମହାପାତ୍ର ବ୍ରଦର୍ସ

ସିଟି ପୋଷ୍ଟ ଅଫିସ ରୋଡ଼

ବ୍ରହ୍ମପୁର

ପ୍ରଥମ ମୁଦ୍ରଣ : ୧୯୮୯

ମୂଲ୍ୟ :

ଚୁରଟଙ୍କା ପଚୁଶ ପଇସା ମାତ୍ର

Digitized by srujanika@gmail.com

ମୁଖବନ୍ଧ

ଆଜିକାଲି ଚିନି ଖାଇବାକୁ କାହାକୁ ଭଲ ନ ଲାଗେ ? ଚିନି ଅପେକ୍ଷା ଚିନିରୁ ତିଆରି ନାନା ଜାତିର ମିଠାଇ, ଚକୋଲେଟ୍ ଆଦି ପିଲାମାନଙ୍କର ଅତି ପ୍ରିୟ ଖାଦ୍ୟ । ପିଲାମାନେ ଚିନିକୁ ଏତେ ଭଲ ପାଆନ୍ତି ସତ, କିନ୍ତୁ ସେମାନେ କ'ଣ ଜାଣନ୍ତି ଏହି ଚିନି ପ୍ରକୃତରେ କେଉଁଠୁ ଆସେ ? ଚିନି ଭଳି ଗୁଡ଼ ମଧ୍ୟ ପିଲାମାନଙ୍କର ଆଉ ଏକ ପ୍ରିୟ ଖାଦ୍ୟ । ଏହି ଗୁଡ଼ରେ ମଧ୍ୟ ପିଲାମାନଙ୍କର ଅତି ପ୍ରିୟ ଖାଦ୍ୟ ନାନା ପ୍ରକାର ପିଠାପଣା ହୁଏ । ସହରର ପିଲାମାନଙ୍କ ଭିତରେ ଚିନିର ପ୍ରଚଳନ ଅଧିକ ଥିଲାବେଳେ ଗାଁ ଗହଳର ପିଲାମାନଙ୍କ ଭିତରେ ଗୁଡ଼ର ପ୍ରଚଳନ ଅଧିକ । ଗୁଡ଼ ଓ ଚିନି ପରସ୍ପରଠାରୁ ଏତେ ଅଲଗା ଦିଶନ୍ତି ମାତ୍ର ସେ ଦୁଇଟି ଗୋଟିଏ ଗଛରୁ ତିଆରି କରାଯାଏ । ଏହି ଆଖୁ ଗଛର ମିଠା ରସରୁ କେମିତି ଗୁଡ଼ ଓ ଚିନି ତିଆରି ହୋଇ ଆମ ବ୍ୟବହାରକୁ ଆସେ ତାହା ବିଶଦ ଭାବରେ ଏହି ପୁସ୍ତକରେ ବର୍ଣ୍ଣନା କରାଯାଇଛି । ଆଖୁ ଛଡ଼ା ଚିନି କେମିତି ବିଟ୍ ମୂଳରୁ ତିଆରି ହୁଏ, ଖଜୁରୀ ଗଛର ରସରୁ କେମିତି ଖଜୁରୀ ଗୁଡ଼ ତିଆରି ହୁଏ, ତାଳ ଗଛର ରସରୁ କେମିତି ତାଳ ମିଶ୍ରି ତିଆରି ହୁଏ—ଏ ସବୁର ଗୂଢ଼ ତତ୍ତ୍ୱ ପିଲାମାନଙ୍କ ବୁଝି ପାରିବା ଭଳି ଭାଷାରେ ଏହି ବହିରେ ବର୍ଣ୍ଣନା କରାଯାଇଛି । ବହିଟି ପଢ଼ିଲେ ପିଲାମାନେ ସେମାନଙ୍କର ଅତି ପ୍ରିୟ ଚିନି ସମ୍ବନ୍ଧରେ ଯେ ଭଲ ଭାବରେ ଜାଣି ପାରିବେ, ଏଥିରେ ସନ୍ଦେହ ନାହିଁ ।

—ଲେଖକ

Digitized by srujanika@gmail.com

ଚନ୍ଦ କେମିତି ତିଆରି ହୁଏ

"ତୋର କଣ ମନେ ନାହିଁ ରେଣୁ, ଅଜା ପରା କହିଥିଲେ ଆଜି ଆମକୁ ଚନ୍ଦ କପରି ତିଆରି ହୁଏ, କହିବାପାଇଁ ? ଚାଲ ଚାଲ, ତାଙ୍କ ପାଖକୁ ଯିବା, ବେଳ ହୋଇଗଲାଣି ଯେ !"

"ହଁ, ଠିକ୍ ତ ଭାଇ, ମୋର ମୋଟେ ସେ କଥା ମନେ ନାହିଁ । ଚାଲ ଚାଲ, ସେ ଆମକୁ କେତେ ଭଲ କଥା କହିବେ । ତାଙ୍କ କଥା ମୋତେ ଭାରି ସୁଖ ଲାଗେ ।"

ଭାଇ ଭଉଣୀ ଦୁହେଁ ଅଜାଙ୍କ କୋଠରି ଆଡ଼କୁ ଦୌଡ଼ିଲେ । "ଅଜା, ଅଜା" ଡାକ ଦୁଇ ଜଣଯାକ କୋଠରି ଭିତରକୁ ପଶିଗଲେ ।

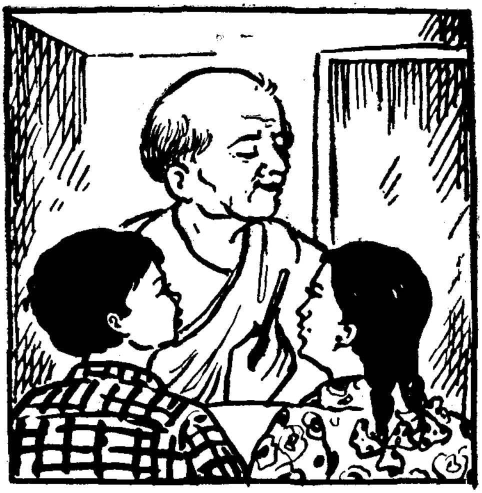
"ଆମକୁ ପରା ଆଜି ଚନ୍ଦ କଥା କହିବ । ଝରକା ଆଡ଼କୁ ଅନାଇ କଣ ଭାବୁଛ ?"

ଛୋଟ ନାତୁଣୀ ରେଣୁ ଏତକ କହି ଅଜାଙ୍କୁ ହଲାଇଦେଲା ।

ଅଜାଙ୍କର ଚିନ୍ତାର ଖିଅ ଛିଡ଼ିଗଲା । ହଠାତ୍ ଚମକିପଡ଼ି କହିଲେ, "ଆଁ, ଆଁ, ତୁମେ କଣ ଗପ ଶୁଣିବାକୁ ଚାଲିଆସିଲଣି ? ଆରେ ଦୁଧ ପିଇ ଆସିଛ ଟି ? ନୋହିଲେ ଗପ ଶୁଣିବାକୁ ଆରମ୍ଭ କଲେ ଆଉ ଦୁଧ ପିଇବାକୁ ଚାହାଁରବନି ଯେ ! ତୁମ ବୋଉ ଡାକ ଡାକ ଅଥୟ ହେଇଯିବ ।"

Digitized by srujanika@gmail.com

"ନାଇଁ ଅଜା, ଆମେ ଦୁଧ ପିଇ ଆସିଛୁଁ । ଆମକୁ ଆଉ କେହି ଡାକିବାକୁ ଆସିବ ନାହିଁ । ତୁମେ ଏଥର କୁହ ।"



[ଅଜାଙ୍କଠାରୁ କୁମାର ଓ ରେଣୁ ଗପ ଶୁଣୁଛନ୍ତି ।]

"ହଉ, ତା ହେଲେ ବସ । ହଁ, ଆଜି କ କଥା କହିବାକୁ କହିଥିଲ ଟି ? ଚିନି ତିଆରି କଥା ପରା ?" ଅଜା ପଚାରିଲେ ।

"ହଁ, ଅଜା, ଚିନି ତିଆରି କଥା ।" ମୁଣ୍ଡ ଟୁଙ୍ଗାରି କୁମାର କହିଲା ।

ରେଣୁ ପଚାରିଲା, "ଅଜା, ଆମେ ଯେଉଁ ଚିନି, ଗୁଡ଼, ମିଶ୍ରି ଆଦି ଖାଉଁ, ସେସବୁ କଣ ଏକା ଜାତିର ଜିନିଷ । ଗୋଟିଏ ଜିନିଷରୁ କଣ ସେସବୁ ତିଆରି ହୁଏ ? ଦେଖିବାକୁ ଏତେ ତଫାତ୍ କାହିଁକି ?"

"ହଁ, ମା, ସେସବୁ ଗୋଟିଏ ଜିନିଷ । ଚିନି, ଗୁଡ଼, ମିଶ୍ରି, କନ୍ଦ, ସୁଗର୍-କ୍ୟୁବ୍ ଆଦି ଆଖିକୁ ଏତେ ତଫାତ୍ ଦିଶିଲେ ମଧ୍ୟ, ସେଗୁଡ଼ିକ ଗୋଟିଏ ଜିନିଷରୁ ତିଆରି ହୁଏ । ଆମ ଦେଶରେ ଯେଉଁ ଆଖୁଗଛ ହୁଏ, ଏସବୁ ସେଇ ଗଛରୁ ହୁଏ ।"

Digitized by srujanika@gmail.com

କୁମାର ଆଶ୍ଚର୍ଯ୍ୟ ହୋଇ ପଚାରିଲା, "ସୁଗର୍-କଉବ୍ କଣ କହୁଛ ଅଜା ? ସେଠା କ ଜିନିଷ ଆମେ ତ ଜାଣି ନାହୁଁ ?"

ରେଣୁ ମଧ୍ୟ ପଚାରିଲା, "ହଁ, ସତେ ତ ଅଜା, ମୁଁ ବି ସେ କ ଜିନିଷ ଜାଣି ନାହିଁ । ସୁଗର୍-କଉବ କାହାକୁ କହନ୍ତି ?"

କୁମାର ଆଡ଼କୁ ଅନାଇ ଅଜା କହିଲେ, "ଏହା ଚିନିଭଳି ଗୋଟିଏ ଜିନିଷ । ଏହା ଖୁବ୍ ଶ୍ରେଷ୍ଠ ଶ୍ରେଷ୍ଠ ଚିନିଦାନାରୁ ତିଆରି ହୁଏ । ଏହା କେମିତି ତିଆରି ହୁଏ, ପରେ କହିବି ।"

ପୁଣି ରେଣୁ ଆଡ଼କୁ ଅନାଇଁ କହିଲେ, "ଏଗୁଡ଼ିକ ଦେଖିବାକୁ ଲୁଡ଼ୋ ଗୋଟି ପରି । ଲୁଡ଼ୋ ଗୋଟି, ଯାହାକୁ ଗଡ଼ାଇ ତୁମେସବୁ ଖେଳ, ମନେ ନାହିଁ ?"

କିଛି ସମୟ ଭାବି ରେଣୁ ଆଙ୍ଗୁଳି ହଲାଇ କହିଲା, "ହଁ, ହଁ, ଠିକ୍ ମନେ ପଡ଼ୁଛି ଅଜା, ଲୁଡ଼ୋ ଗୋଟି ! ଏହାର ଛଅଟି ପାଖ ଅଛି, ନୁହେଁ ? ପ୍ରତ୍ୟେକ ପାଖରେ ଏକ ଦୁଇ କରି ଛଅ ପର୍ଯ୍ୟନ୍ତ କଳା କଳା ବିନ୍ଦୁ ଥାଏ, ନା ? ସୁଗର୍-କଉବ୍ କଣ ଦେଖିବାକୁ ଠିକ୍ ତାରି ପରି ? ଏହାର କଣ ଛଅଟା ପାଖ ଅଛି ?"

"ହଁ ମା, ସୁଗର୍-କଉବ୍ ଦେଖିବାକୁ ଠିକ୍ ଲୁଡ଼ୋ ଗୋଟି ପରି, ଆକାରରେ ଟିକିଏ ବଡ଼ ହେବ । ଏହି ସୁଗର୍-କଉବ୍ ପକାଇ ଆମ ଦେଶର ଲୋକେ ଚା, ଦୁଧ ଆଦି ପିଅନ୍ତି । ତୁମେମାନେ କଣ ସୁଗର୍-କଉବ୍ କେବେ ଦେଖି ନାହଁ, କୁମାର—ରେଣୁ ?"

"ନାହିଁ ତ ଅଜା !"

ଅଜା ଉଠିଯାଇ ‘ଆଲମାରିରୁ ଡେଇଉଲି କମ୍ପାନୀର ସୁଗର୍-କଉବ୍ ବାକ୍ସଟିଏ ବାହାର କରି ଆଣିଲେ । ସେଥିରୁ କେତୋଟି କଉବ୍ ବାହାର କରି ଟେବୁଲ ଉପରେ ଥୋଇଦେଲେ ।

Digitized by srujanika@gmail.com

"ଏହାକୁ କହନ୍ତି ସୁଗର୍-କଉବ୍ । ଚିନି ଅପେକ୍ଷା ଏହା ଶୀଘ୍ର ଗରମ ଚ୍ୟ' ବା ଦୁଧରେ ମିଳାଇଯାଏ ବୋଲି ଚିନି ଅପେକ୍ଷା ଏହାର ଆଦର ବେଶି ।"

ଚିନି, ଗୁଡ଼ କଣ ଆଖୁଗଛ ଛଡ଼ା ଅନ୍ୟ ଗଛରୁ ତିଆରି ହୁଏ ନାହିଁ ଅଜା ?"

"ହଁ, ମା, ଆଖୁଗଛ ଛଡ଼ା ଖଜୁରି, ତାଳ, ବୀଟ୍ ପ୍ରଭୃତି ଅଲଗା ଅଲଗା ଗଛରୁ ମଧ୍ୟ ଚିନି, ଗୁଡ଼ ତିଆରି କରାଯାଏ । ସେ କଥା ପରେ କହିବି । ତେବେ ଆମ ଦେଶରେ ମୋଟାମୋଟି ଆଖୁଗଛରୁ ଏସବୁ ତିଆରି ହୁଏ ।"

"ଚିନି ତିଆରି ବିଷୟରେ କହିବା ପୂର୍ବରୁ ଆମକୁ ଆଖୁଗଛ ବିଷୟରେ କିଛି କୁହ ଅଜା । ଆଖୁଗଛ ଭିତରକୁ ମିଠାରସ ଆସିଲା କୁଆଡ଼ୁ ?" ପଚାରିଲା କୁମାର ।

"ଆଖୁଗଛ କୁଆଡ଼ୁ ଆଇଲା, ସେ ବିଷୟରେ ପୁରାଣରେ ଗୋଟିଏ ଗପ ଅଛି, କହିବି—ଶୁଣିବ ?"

"ହଁ, ହଁ, କହନ୍ତୁ ଅଜା । ଖୁବ୍ ମଜା ଲାଗିବ ଶୁଣିବାକୁ ।" ଅତି ଖୁସି ହୋଇ କହିପକାଇଲା ରେଣୁ ।

ଅଜା ଆରମ୍ଭ କଲେ, "ସେ ଆଜକୁ ହଜାର ହଜାର ବର୍ଷ ତଳର କଥା । ଆଖୁଗଛ ସେତେବେଳେ ପୃଥିବୀରେ ବୃକ୍ଷ ହେଉ ନ ଥିଲା । ସ୍ୱର୍ଗର ନନ୍ଦନକାନନରେ କେବଳ ବୃକ୍ଷ ହେଉଥିଲା ବୋଲି ପୁରାଣରେ ଲେଖାଅଛି । ରାଜା ତ୍ରିଶଙ୍କୁଙ୍କ ରାଜୁତି କାଳରେ ଏହା ପହିଲେ ପୃଥିବୀକୁ ଆସିଲା । ଜଣେ ଋଷି ରାଜା ତ୍ରିଶଙ୍କୁଙ୍କ ସେବା ଓ ଭକ୍ତିରେ ଖୁସି ହୋଇ ତାଙ୍କ ଆମୋଦପ୍ରମୋଦ ପାଇଁ ଯୋଗବଳରେ ପୃଥିବୀରେ ଗୋଟିଏ ବୈକୁଣ୍ଠପୁର ତିଆରି କରିଦେଲେ । ଏହି ବୈକୁଣ୍ଠପୁର ଭିତରେ ରାଜାଙ୍କ ବୁଲାବୁଲିପାଇଁ ସ୍ୱର୍ଗର ନନ୍ଦନକାନନ ଭଳି ଗୋଟିଏ ନନ୍ଦନକାନନ ମଧ୍ୟ ତିଆରି କଲେ । ଏହି ନନ୍ଦନକାନନ ଅସଂଖ୍ୟ ପ୍ରକାର ଫଳ, ଫୁଲ, ମୂଳରେ ପୂର୍ଣ୍ଣ ହୋଇଥିଲା । ରାଜା ଓ ତାଙ୍କର ରାଣୀମାନେ ଏହି ବଗିଚାର ଗୋଟିଏ ଗଛକୁ ଅତି ଭଲ ପାଉଥିଲେ । ସେମାନେ ଏହି ଗଛକୁ ଚୋବାଇ ସେଥିରୁ ମହୁ ଶୋଷୁଥିଲେ । ରାଜା ଓ ରାଣୀମାନଙ୍କର ଏହି କାର୍ଯ୍ୟ

Digitized by srujanika@gmail.com

ଦେଖି ସ୍ବର୍ଗର ଦେବରାଜ ଇନ୍ଦ୍ର ବଡ଼ ଅସ୍ଥିର ହୋଇପଡ଼ିଲେ । ମର୍ତ୍ତ୍ୟଲୋକର ଗ୍ରୁର ନରଗୁଡ଼ାକ ଏଭଳି ସୁଖ ଭୋଗ କରିବେ, ଏହା ତାଙ୍କ ଦେହସୁହା ହେଲା ନାହିଁ । ସେ ଏହି ମର ଜଗତର ନନ୍ଦନକାନନକୁ ଭାଙ୍ଗି ରୁଜି ନାରଖାର କରିଦେବା ପାଇଁ ନିଜର ଦୂତ ମେଘ, ପବନ, ଘଡ଼ଘଡ଼ି, ଅଗ୍ନି ଆଦିଙ୍କୁ ପେଷିଲେ । ସେମାନେ ଆସି ମର୍ତ୍ତ୍ୟପୁରର ଏହି ନନ୍ଦନକାନନକୁ ପୋଡ଼ିଜାଳି ଭାଙ୍ଗି ନାରଖାର କରି ମରୁଭୂମିରେ ପରିଣତ କରିଦେଲେ । ସେମାନଙ୍କ ଆକ୍ରମଣରେ ଏହି ନନ୍ଦନକାନନର ସବୁ ଗଛଲତା ଧ୍ବଂସ ପାଇଲା ସତ, କିନ୍ତୁ ରାଜାରାଣୀ ଯେଉଁ ଗଛରୁ ମହୁ ଶୋଷୁଥିଲେ, ସେ ଗଛର ମୂଳ ଧ୍ବଂସ ପାଇଲା ନାହିଁ ।

"ବହୁ ବର୍ଷପରେ ପୁଣି ଯେତେବେଳେ ସେହି ମରୁଭୂମିରେ ବର୍ଷା ହେଲା, ସେ ମୂଳରୁ ପୁଣି ନୂଆ ଗଛ ଗଜୁରି ଉଠିଲା । ଲୋକମାନେ ମରୁଭୂମି ଭିତରେ ବୁଲୁ ବୁଲୁ ଏହି ଗଛକୁ ଦେଖି ଖୁସି ହୋଇଗଲେ ଓ ଏହାକୁ କାଟି-ନେଇ ନିଜ ବାଡ଼ିରେ ଚାଷ କଲେ । ଦିନକୁ ଦିନ ଏହି ଗଛର ଚାଷ ପ୍ରସାର ଲାଭ କଲା ଓ ସାରା ରାଜ୍ୟର ଲୋକେ ଏହାକୁ ଚାଷ କରିବାକୁ ଲାଗିଲେ । ରାଜା ନିଶଙ୍କୁ ଓ ତାଙ୍କ ରାଣୀମାନଙ୍କର ଅତି ପ୍ରିୟ ଓ ଆଦରର ଏହି ଗଛଟି ଆମର ସେହି ଆଖୁଗଛ ଛଡ଼ା ଆଉ କିଛି ନୁହେଁ ।"

"ଅନ୍ୟର ସୁଖ ଦେଖି ଇନ୍ଦ୍ର ଏତେ ସହିପାରନ୍ତି ନାହିଁ କାହିଁକି ଅଜା ? ସେ ତ ବଡ଼ ଖରାପ ଲୋକ ତା'ହେଲେ ?" ରେଣୁ ପଚାରିଲା ।

"ଦୂର୍, ତୁ ଏଡ଼େ ଓଲୁଟାଏ ରେଣୁ ! ଇନ୍ଦ୍ର ବୋଲି କେହି ଗୋଟାଏ ସତରେ ଅଛି ନା କଣ ?"

"ମାଷ୍ଟ୍ରେ ପରା ସେ ଦିନ କ୍ଳାସରେ କହୁଥିଲେ ଇନ୍ଦ୍ର ଦେବତା ଆଦି ସବୁ ମନର କଳ୍ପନା । ସ୍ୱର୍ଗ, ଇନ୍ଦ୍ର, ବୈକୁଣ୍ଠପୁର ପ୍ରଭୃତି ପ୍ରକୃତରେ କିଛି ନାହିଁ ।" କୁମାର କହିଲା ।

"ଠିକ୍ କହିଛୁ, ବାପା !" ଅଜା ଉତ୍ତର କଲେ, "ଏସବୁ ମଣିଷର ମନଗଢ଼ା କଥା । ମୁଁ ଯାହା କହିଲି, ତାକୁ କଣ ସତ ବୋଲି ବିଶ୍ବାସୁଛୁ ? ଏ ପରା

Digitized by srujanika@gmail.com

ପୁରାଣ କଥା । ଆଖୁଗଛର ଜନ୍ମ ବିଷୟରେ ଏଭଳି ଗପ ତିଆରି କରାଯାଇଛି ନା ? ତେବେ ଏତିକି ସତ କଥା ଯେ, ପୃଥିବୀର ଅନ୍ୟ ଦେଶର ଲୋକେ ଆଖୁଗଛ ବିଷୟରେ ଯେତେବେଳେ ଜାଣି ନ ଥିଲେ, ସେତେବେଳକୁ ଆମ ଦେଶରେ ଆଖୁର ଢେର୍ ଚାଷ ହେଲାଣି । ଆଖୁଗଛର ଜନ୍ମ ଓ ସର୍ବପ୍ରଥମ ଚାଷ ଆମରି ଦେଶରୁ । ଏଠାରୁ ଏହା ଅନ୍ୟତ୍ର ବ୍ୟାପିଛି ।"

"ଆମ ଦେଶ ଛଡ଼ା ଅନ୍ୟ ଆଡ଼େ ଯଦି ଆଖୁକଥା କେହି ଜାଣି ନ ଥିଲେ, ତେବେ ସେ ଦେଶର ଲୋକେ ମିଠା ଖାଉଥିଲେ କପରି ? ଘିଅ, ଦୁଧ ଆଦି ସେମାନେ ପିଉଥିଲେ ବା କେମିତି ?" ବଡ଼ ଆଶ୍ଚର୍ଯ୍ୟ ହୋଇ ରେଣୁ ପଚାରିଲା ।

"ମିଠା ମୋଟେ ଯେ ନ ଖାଇଛି, ମିଠାର ଅଭାବ ସେ ଜାଣିବ କେମିତି ମା' ? ବିନା ମିଠାରେ ସେମାନଙ୍କର ସବୁ ଚଳିଯାଉଥିଲା । ମିଠାର ଅଭାବ ସେମାନେ ଯେ ମୋଟେ ଜାଣୁ ନ ଥିଲେ !"

"ଆମ ଦେଶର ମିଠା ଖାଇବା କଥା କଣ ପାଖଆଖ ଅନ୍ୟ ଦେଶ-ମାନେ ଜାଣୁ ନ ଥିଲେ ଅଜା ? ତାହେଲେ ସେମାନେ ତ ନିଶ୍ଚୟ ମିଠା ଖାଇବାକୁ ମନ ବଳାଉଥିବେ ?" କୁମାର ପଚାରିଲା ।

"ହଁ, ଠିକ୍ କହିଛୁ, ଆମ ଦେଶର ମିଠା ଖାଇବା କଥା ପାଖଆଖ ଦେଶର ଲୋକେ ଜାଣିପାରିଥିଲେ । ଇତିହାସରେ ଗ୍ରୀକ୍‌ମାନଙ୍କ କଥା ପଢ଼ିଛ ବୋଧହୁଏ ତୁମେମାନେ । ପୁରାକାଳରେ ସେମାନେ ପରିଲେ ଆମ ଦେଶର ଏହି ଆଖୁଗଛ କଥା ଶୁଣିବାକୁ ପାଇଥିଲେ । ଆମ ଦେଶ ବିଷୟରେ ସେମାନଙ୍କ ଦେଶରେ ଦୁଇଟି ଅଦ୍ଭୁତ ଗପ ଶୁଣାଯାଉଥିଲା । ପ୍ରଥମଟି ହେଉଛି, ଭାରତରେ ପଶମ ଚାଷ ହୁଏ, ଅର୍ଥାତ୍ ପଶମ ଏକପ୍ରକାର ଗଛଦେହରୁ ବାହାରେ ।"

"ପଶମ ଗଛଦେହରୁ ବାହାରେ କେମିତି ଅଜା ? ପଶମ ପରା ମେଣ୍ଢା-ଲୋମରୁ ତିଆରି ହୁଏ ?" ପଚାରିଲା କୁମାର ।

"ହଁ, ବାପା, ପଶମ ମେଣ୍ଢାଲୋମରୁ ପ୍ରସ୍ତୁତ ହୁଏ । ସେ ଦେଶର ଲୋକେ କପା ତୂଳା କଣ ଜାଣି ନ ଥିବାରୁ ଆମ ଦେଶର କପା ତୂଳାକୁ

Digitized by srujanika@gmail.com

ପଶମ ବୋଲି କହୁଥିଲେ । ସେମାନଙ୍କ ଦେଶରେ କପା ତୂଳା ହୁଏ ନାହିଁ ପରା !”

“ଆମ ଦେଶ ବିଷୟରେ ଆଉ ଗପଟି କଣ ଅଜା ?” ରେଣୁ ଆଗ୍ରହରେ ପଚାରିଲା ।

“ଦ୍ୱିତୀୟ ଗପଟି ହେଉଛି, ଭାରତବର୍ଷରେ ଗଛ ଦେହରୁ ମହୁ ବାହାରେ ।”

“ମହୁ କପର ଗଛରୁ ବାହାରେ ଅଜା, ମୁଁ ତ ବୁଝିପାରୁ ନାହିଁ ! ମହୁ ପରା ମହୁଫେଣାରୁ ବାହାର କରାଯାଏ !” —ରେଣୁ ଆଶ୍ଚର୍ଯ୍ୟ ହୋଇ ପଚାରିଲା ।

“ନାହିଁ ରେ ପାଗଳୀ, ଆମ ଆଖୁଗଛରୁ ଯେଉଁ ମିଠାରସ ବାହାରେ, ତାକୁ ସେ ଦେଶର ଲୋକେ ମହୁ ବୋଲି କହୁଥିଲେ ।”

“ସେ ଦେଶର ଲୋକଗୁଡ଼ାକ କଣ ଏଡ଼େ ବୁଦ୍ଧୁ ଯେ ତୂଳାକୁ ପଶମ ଓ ଆଖୁରସକୁ ମହୁ ବୋଲି କହୁଥିଲେ ?” —କୁମାର ପଚାରିଲା ।

“ସେ ଦେଶ ଲୋକଙ୍କର କିଛି ଦୋଷ ନାହିଁ ବାପା ! ଦୂର ଦେଶର ନାନା କଥା ଏହିଭଳି ବଢ଼ାଇ ହୋଇ ଅନ୍ୟ ଦେଶମାନଙ୍କରେ ଶୁଣାଯାଏ । ସେମାନଙ୍କ ଦେଶର କେତେ କଥା ଏହିଭଳି ବଢ଼ାଇ ହୋଇ ଆମ ଦେଶରେ କଣ ଶୁଣାଯାଏ ନାହିଁ ?”

ଅଜା ପୁଣି ଆରମ୍ଭ କଲେ, “ଏହି ଗପ ଦୁଇଟି ସତ ହେଉ ବା ମିଛ ହେଉ, ଖ୍ରୀ: ପୂ: ୩୨୭ ବେଳକୁ ଅର୍ଥାତ୍ ମହାବୀର ଆଲେକ୍‌ଜାଣ୍ଡର ଭାରତ ଆକ୍ରମଣ କଲାବେଳକୁ ଆମ ଦେଶରେ ଢେର୍ ଆଖୁଚାଷ ହେଉଥିଲା । ଆଲେକ୍‌ଜାଣ୍ଡର ଓ ତାଙ୍କ ସଙ୍ଗୀମାନେ ସବା ପହିଲେ ଆଖୁଭିଆର ଗୁଡ଼ ସିନ୍ଧୁ ନଦୀକୂଳରେ ଦେଖିବାକୁ ପାଇଥିଲେ । ତାଙ୍କ ସଙ୍ଗରେ ଆସିଥିବା କବିରାଜ-ମାନେ ଏହାକୁ ଭାରତୀୟ ଲବଣ ନାଁ ଦେଇଥିଲେ । ଏଥିପୂର୍ବରୁ ଇଉରୋପରେ ଗୁଡ଼ର ନାମଗନ୍ଧ ସୁଦ୍ଧା କେହି ଜାଣି ନଥିଲେ । କୌଣସି ଗଛରୁ ଯେ ମିଠାରସ

Digitized by srujanika@gmail.com

ବାହାରେ, ଏ କଥା ସେମାନଙ୍କର ଧାରଣା ନଥିଲା । ସେ ଦେଶରେ ରାଜା, ମହାରାଜାମାନଙ୍କ ବ୍ୟତୀତ ଆଉ କେହି ମିଠା ଖାଇବାକୁ ପାଉ ନଥିଲେ ।

[ଆଖୁ ଗଛ]

ମିଠା ଖାଇବାର ଏକମାତ୍ର ପଦାର୍ଥ ଥିଲା ମହୁ । ପୁଣି ମହୁର ଦାମ୍ ଏତେ ବେଶି ଯେ ସାଧାରଣ ଲୋକେ ମହୁ ଖାଇବାର ସ୍ୱପ୍ନ ବି ଦେଖିପାରୁ ନଥିଲେ ।"

"ତା ହେଲେ କଣ ସେମାନେ ମିଠା ଖାଇବାରୁ ଏକାବେଳେ ବଞ୍ଚିତ ହେଉଥିଲେ ଅଜା ?"

"ଆଲେକ୍‌ଜାଣ୍ଡର ଫେରିଯିବା ପରେ ଭାରତରୁ ଗୁଡ଼ ଯାଇ ଇଉରୋପରେ ବିକ୍ରି ହେବାକୁ ଲାଗିଲା । ଏହି ଗୁଡ଼ର ଦର ବଜାରରେ ଏତେ ଚଢ଼ା ଥିଲା ଯେ, ସାଧାରଣ ଲୋକେ କିଣି ପାରୁ ନ ଥିଲେ । କିନ୍ତୁ ପରେ ପରେ ସମୟ ବଦଳିଯିବାରୁ ଓ ଆଖୁ ଗଛର ବହୁତ ଚାଷ ହେବାରୁ ଇଉରୋପରେ ଏହା ଶସ୍ତା ହେବାକୁ ଲାଗିଲା । ସେତେବେଳକୁ ଯାଇ ସାଧାରଣ ଲୋକେ ଗୁଡ଼ ଖାଇବାକୁ ପାଇଲେ । ହଁ, ଏହି ଆଖୁଗଛ କପରି ଦେଖିଛ ?"

Digitized by srujanika@gmail.com

"ହଁ ଅଜା, ସେଦିନ ବାପା ପରା ଆଣିଥିଲେ, ଆମେ ଦେଖିଛୁଁ । ଆଖୁଭିତରେ ମହୁ ଭଳି ମିଠାରସ ଥାଏ କି ? ଏହାକୁ ଖଣ୍ଡ ଖଣ୍ଡ କରି କାଟି ଦାନ୍ତରେ ଚୋବାଇଲେ ଏଥିରୁ ମିଠାରସ ବାହାରେ । ଭାରି ଭଲ ଲାଗେ ମୋତେ ।" କୁମାର କହିଲା ।

[ଆଖୁ ଖଣ୍ଡ]

"ମୋତେ ମଧ୍ୟ ଭାରି ଭଲ ଲାଗେ ଅଜା ! ଓଃ, କି ମିଠାରସ ତା ଭିତରେ ! ସହଜରେ ମନରୁ ଯିବନି । ବାପା ଆଉ କେବେ ଆଣନ୍ତେ କି ?" ଅତି ଖୁସି ହୋଇ କହିଲା ରେଣୁ ।

"ଆମ ଦେଶରେ କେଉଁଠାରେ ବେଶି ଆଖୁଚାଷ ହୁଏ, କହିପାରିବ ବାବା ?" କୁମାର ଆଡ଼କୁ ଅନାଇ ଅଜା ପଚାରିଲେ ।

"ମାଷ୍ଟ୍ରେ କହୁଥିଲେ, ଉତ୍ତରପ୍ରଦେଶ ଓ ବିହାରରେ ସବୁଠାରୁ ବେଶି ଆଖୁଚାଷ ହୁଏ । ଆମ ଓଡ଼ିଶାରେ ମଧ୍ୟ ଆଖୁଚାଷ କରାଯାଏ ।"

"ହଁ, ଠିକ୍ କହିଛୁ ବାବା, ସେହି ହେତୁରୁ ସବୁ ବଡ଼ ବଡ଼ ଚିନିକଳଯାକ ସେହି ପ୍ରଦେଶମାନଙ୍କରେ । ଆମ ଓଡ଼ିଶାର ଆସିକା ଓ ରାୟଗଡ଼ା ଅଞ୍ଚଳରେ ମଧ୍ୟ ଚିନି କାରଖାନା ଅଛି । ଏହି କାରଖାନାମାନଙ୍କରେ ଆଖୁରସ ଓ ଗୁଡ଼ରୁ ଚିନି ତିଆରି କରାଯାଏ ।"

"ଆମ ଦେଶ ଛଡ଼ା ଆଉ କେଉଁଠି ଆଖୁଚାଷ ହୁଏ ଅଜା ?" ରେଣୁ ପଚାରିଲା ।

"ତୁ କଣ ଜାଣିନୁ ରେଣୁ ? ପୃଥିବୀର ବହୁ ଦେଶରେ ଆଖୁ ଚାଷ କରାଯାଏ । ପୃଥିବୀରେ ସବୁଠାରୁ ବେଶି ଆଖୁ ଚାଷ ହୁଏ ଜାଭା, କ୍ୟୁବା ପ୍ରଭୃତି

Digitized by srujanika@gmail.com

ଦ୍ୱୀପପୁଞ୍ଜରେ । ସେଦିନ ମାଷ୍ଟ୍ରେ ପରା ଆମକୁ କ୍ଲାସରେ ପଢ଼ାଉଥିଲେ !” ଉତ୍ତର ଦେଲା କୁମାର ।

“ହଁ, ଠିକ୍ କହୁଛୁ ବାବା, ସେ ଦେଶମାନଙ୍କରେ ଯେତେ ଆଖୁଚାଷ କରାଯାଏ, ତାହା ଆମ ଦେଶର ଆଖୁଚାଷ ଅପେକ୍ଷା ଅନେକ ବେଶି । ସେ ଦେଶର ଆଖୁ ଆମ ଦେଶ ଆଖୁ ଅପେକ୍ଷା ଢେର୍ ଭଲ । ସେଥିରୁ ଅଧିକ ରସ ଓ ଚିନି ବାହାରେ ।”

“ସବୁ ଆଖୁ ତ ସମାନ, ଆଖୁଗଛରୁ ପୁଣି କମ୍ ବେଶି ଚିନି ଉତ୍ପନ୍ନ ହୁଏ କେମିତି ?” ପଚାରିଲା ରେଣୁ ।

“କିଏ କହିଲା ସବୁ ଆଖୁ ସମାନ ବୋଲି ମା ? ଅଲଗା ଅଲଗା କିସମର ଆଖୁ ଆମ ଦେଶରେ ଦେଖିବାକୁ ମିଳେ । ଆମ ଦେଶୀ ଆଖୁଗୁଡ଼ିକ ସରୁ ଓ କମ୍ ରସୁଆଳ । କିନ୍ତୁ ଆମ ଦେଶରେ ଠାଏ ଠାଏ ଯେଉଁ ସଙ୍କରଜାତିର ଆଖୁ ଚାଷ କରାଯାଏ, ସେଗୁଡ଼ିକ ମୋଟା ଓ ରସୁଆଳ । ଏଗୁଡ଼ିକ ଭଲ ଜାତିର ଆଖୁଭିତରେ ଗଣାଯାଏ । ତୁମେ ସେଦିନ ଯେଉଁ ଆଖୁ ଖାଉଥିଲ, ସେଗୁଡ଼ିକ ଏହି ସଙ୍କରଜାତିର ଆଖୁ ।”

“ହଁ, ହଁ ଅଜା, ସେ ଆଖୁ ଭାରି ରସୁଆଳ । ଆଃ, ସେ ଆଖୁ ଆଉ ଥରେ ବାପା ଆଣନ୍ତେ କି !” ରେଣୁ ଜିଭକୁ ଓଠ ଉପରେ ବୁଲାଇ କହିଲା ।

“ଆମ ପିଲାଦିନେ ଆମେ ସେଭଳି ଆଖୁ ଖାଇବାକୁ ପାଉ ନଥିଲୁ ମା ! ଆମେ ଯେଉଁ ଆଖୁ ଖାଉଥିଲୁଁ, ସେଗୁଡ଼ିକ ସରୁ, ସେଥିରେ ବେଶି ରସ ନଥାଏ । ସେଭଳି ଆଖୁରୁ ବେଶି ଗୁଡ଼ ବାହାରେ ନାହିଁ । ଜାଭା ପ୍ରଭୃତି ଦେଶରେ ଆମ ସଙ୍କରଜାତିର ଆଖୁଠାରୁ ଆହୁରି ଭଲ ଧରଣର ଆଖୁ ଚାଷ କରାଯାଏ । ସେମାନଙ୍କ ଆଖୁବଗିଚାରେ ଥରେ ବୁଲି ଆସିଲେ ଆନନ୍ଦରେ ପେଟ ପୂରିଯିବ ପରା !” ଅଜା କହିଲେ ।

“ଆଖୁଗଛ କିପରି ଚାଷ କରାଯାଏ ଅଜା ? ଏହା କଣ ସବୁ ଦେଶରେ ଚାଷ ହୋଇପାରିବ ?” ରେଣୁ ପଚାରିଲା ।

Digitized by srujanika@gmail.com

"ଆଖୁ ସବୁ ଦେଶରେ ଚାଷ ହୋଇପାରେ ନାହିଁ ।" ଅଜା ଉତ୍ତର ଦେଲେ, "ଆଖୁଚାଷ ପାଇଁ ଗରମ ଜଳବାୟୁ ଓ ଯଥେଷ୍ଟ ବର୍ଷା ଦରକାର । ଏହି ହେତୁରୁ ଭାରତ, ଜାଭା, କଉବା ପ୍ରଭୃତି ଗ୍ରୀଷ୍ମପ୍ରଧାନ ଦେଶରେ ଏହାର ଚାଷ ବେଶି । ଇଂଲଣ୍ଡ ପ୍ରଭୃତି ଶୀତପ୍ରଧାନ ଦେଶରେ ଆଖୁ ମୋଟେ ଚାଷ ହୋଇପାରିବ ନାହିଁ ।"

"ତେବେ ସେ ଦେଶର ଲୋକେ ଚିନି କପର ଖାଆନ୍ତି ଅଜା ? ସେମାନେ କଣ ଆଖୁଚାଷ ହେଉଥିବା ଦେଶମାନଙ୍କରୁ ଚିନି କିଣିନେଇ ଖାଆନ୍ତି ?" ପଚାରିଲା ରେଣୁ ।

"ହଁ, ମା, ପହିଲେ ପହିଲେ ସେମାନେ ଆଖୁ ହେଉଥିବା ଅଞ୍ଚଳମାନଙ୍କରୁ ଚିନି-କମ୍ବା ଗୁଡ଼ କିଣିନେଇ ଖାଉଥିଲେ । ଗତ ୧୯୧୪ ମସିହାରେ ଯେତେବେଳେ ଇଉରୋପରେ ପ୍ରଥମ ମହାଯୁଦ୍ଧ ଲାଗିଲା, ସେତେବେଳେ ସେମାନଙ୍କ ଦେଶକୁ ଆଉ ଚିନି ଯାଇପାରିଲା ନାହିଁ । ସେମାନେ ଚିନି ଅଭାବରୁ ଏତେ ହଇରାଣ ହେଲେ ଯେ, ସେମାନଙ୍କ ସୈନ୍ୟବାହିନୀ ଏକରକମ ଅଚଳ ଅବସ୍ଥାକୁ ଚାଲିଆସିଲା । ଏହିଭଳି ଅସୁବିଧା ଓ ହଇରାଣକୁ ଏଡ଼ିବାପାଇଁ ଜର୍ମାନୀ ଦେଶର ବୈଜ୍ଞାନିକମାନେ ଲାଗିପଡ଼ି ଆଉ ଏକପ୍ରକାର ଗଛ ବାହାର କଲେ, ଯେଉଁ ଗଛରୁ ଚିନି ତିଆରି କରିବା ସମ୍ଭବପର ହେଲା । ଆଜିକାଲି ସେମାନେ ଏଇ ନୂଆ ଗଛରୁ ଚିନି ତିଆରି କରୁଛନ୍ତି ।"

"ସେ ନୂଆ ଗଛଟି କଣ ଅଜା ?" ପଚାରିଲା କୁମାର ।

"ଏହି ନୂଆ ଗଛଟିକୁ କହନ୍ତି ବୀଟ୍‌ଗଛ । ଏହି ବୀଟ୍‌ରୁ ଚିନି ତିଆରି ହୋଇପାରିବ ବୋଲି ପ୍ରଥମେ କାହା ମୁଣ୍ଡରେ ପଶିଥିଲା ଜାଣ ?"

"ନାହିଁ ତ ଅଜା, ଆମେ ଜାଣିନୁ !" ଉଭୟେ ମୁଣ୍ଡ ଟିଙ୍ଗାରିଲେ ।

"ସେ ହେଉଛନ୍ତି ପ୍ରବଳପ୍ରତାପୀ ଫରାସୀ ସମ୍ରାଟ୍ ନେପୋଲିଅନ । ଫ୍ରାନ୍‌ସକୁ ଚିନି ବିଷୟରେ ସ୍ୱାବଲମ୍ବୀ କରାଇବାପାଇଁ ସେ ସର୍ବପ୍ରଥମେ ଫ୍ରାନ୍‌ସରେ ବୀଟ୍ ଚାଷ କରାଇଥିଲେ । କିନ୍ତୁ ତାଙ୍କର ଏହି ଚେଷ୍ଟା କାହାରି ମନକୁ ପାଇଲା ନାହିଁ । ସମସ୍ତେ ତାଙ୍କୁ ଥଟ୍ଟା କରିବାକୁ ଲାଗିଲେ । ଏପରିକି କେତେକ

Digitized by srujanika@gmail.com

ବ୍ୟଙ୍ଗଚିତ୍ରରେ ନେପୋଲିଅନ କଫିରେ ବୀଟ୍‌ମୂଳ ବୁଡ଼ାଇ ଖାଉଥିବାର ଦେଖାଯାଉଥିଲା । ମାତ୍ର ନେପୋଲିଅନ୍‌ଙ୍କ ପରେ ପରେ ଏହା ଇଉରୋପର ବହୁ ଅଞ୍ଚଳରେ ଚାଷ ହେବାକୁ ଲାଗିଲା । ଏହାର ମୂଳ ଖାଇବାକୁ ମିଠା । ଜର୍ମାନୀର ଜଣେ ବୈଜ୍ଞାନିକ ମାର୍ଗାରେଫ୍ ସର୍ବପ୍ରଥମେ ଏହି ମୂଳରୁ ଚିନି ତିଆରି ହୋଇପାରିବ ବୋଲି ବୁଦ୍ଧି ବତାଇଦେଲେ । ବୀଟ୍‌ମୂଳରେ ଆଖୁଗଛ ଭଳି ବେଶି ଚିନି ନଥିବାରୁ ପ୍ରଥମେ ପ୍ରଥମେ ଏଥିରୁ ଚିନି ତିଆରି ଭଲ ହେଲା ନାହିଁ । ଇଉରୋପର ବୈଜ୍ଞାନିକମାନେ ଲାଗିପଡ଼ି ବୀଟ୍‌ମୂଳର ଢେର୍ ଉନ୍ନତି କରାଇଲେ; ଫଳରେ ବୀଟ୍ ମୂଳରେ ଚିନିର ପରିମାଣ ବଢ଼ିଗଲା । ଏହିଭଳି ଚେଷ୍ଟା ହେବାଦ୍ୱାରା ଇଉରୋପର ଜର୍ମାନୀ, ଫ୍ରାନ୍‌ସ ପ୍ରଭୃତି ଦେଶରେ ବଡ଼ ବଡ଼ ଚିନିକଳ ମୁଣ୍ଡ ଟେକିଲା । ଇଉରୋପବାସୀମାନଙ୍କୁ ଆଉ ଅନ୍ୟ ଦେଶମାନଙ୍କ ଉପରେ ନିର୍ଭର କରିବାକୁ ପଡ଼ିଲା ନାହିଁ । ସେହି ଦିନଠାରୁ ସେମାନେ ଆଖୁଚାଷ ହେଉଥିବା ଦେଶମାନଙ୍କରୁ ବେଶି ଚିନି କିଣିଲେ ନାହିଁ ।"

"ବୀଟ୍ କେମିତିକା ଗଛ ଅଜା ? ଆମେ ତ କାହିଁ କେଉଁଠି ଦେଖି ନାହୁଁ ?" କୁମାର ପଚାରିଲା ।

"ବୀଟ୍ ଆମ ଦେଶରେ ବେଶି ପରିମାଣରେ ଚାଷ ହୁଏ ନାହିଁ, ବାପା ! କିନ୍ତୁ କେମିତି ଚାଷ ହୁଏ । ବିଲାତିଆଳୁ ଭଳି ଏହାର ମୂଳ ମାଟିଭିତରେ ଥାଏ । ଏପ୍ରିଲ, ମେ ମାସରେ ଏହା ବୁଣାଯାଏ ଓ ମୂଳଗୁଡ଼ିକ ଅକ୍ଟୋବର ମାସରେ ଖୋଳାଯାଏ । ଏହି ମୂଳ ଖାଇବାକୁ ମିଠା ଲାଗେ । ଚିନି ଏହି ମିଠା ମୂଳଭିତରୁ ବାହାର କରାଯାଏ ।"

"ଆଖୁଗଛରୁ କିପରି ଚିନି ତିଆରି କରାଯାଏ, କହୁନା ଅଜା ?" ରେଣୁ ପଚାରିଲା ।

"ତୁମେସବୁ ଜାଣ, ଆଖୁ ଆମ ଦେଶରେ ଫଗୁଣ ମାସରେ ଲଗାଯାଏ ଓ ମାଘ ମାସରେ କଟାଯାଏ । ଆଖୁ ବଢ଼ି ପୁଷ୍ଟ ହେବାକୁ ଦଶ ବାର ମାସ ଲାଗେ । ଯଦି ଆଖୁକ୍ଷେତ ନିକଟରେ ଚିନିକଳ ଥାଏ, ତେବେ ଆଖୁ କଟା ହେବା ସଙ୍ଗେ ସଙ୍ଗେ ସେଠାକୁ ପଠାଇ ଦିଆଯାଏ । ପାଖରେ ଚିନିକଳ ନ

Digitized by srujanika@gmail.com

ଥିଲେ, କାରଖାନାରେ ଆଖୁ ପେଡ଼ା ନହୋଇ କଳ ସାହାଯ୍ୟରେ ଗାଁମାନଙ୍କରେ କମ୍ବା ଆଖୁକ୍ଷେତମାନଙ୍କରେ ପେଡ଼ା ହୁଏ । ଆଖୁଗଛକୁ ଚୂପି ସେଥିରୁ ରସ ବାହାର କରିବାପାଇଁ ବଡ଼ ବଡ଼ ଲୁହା ରୋଲର୍‌ମାନ ଅଛି । ଏହି ରୋଲର୍‌ଦ୍ୱାରା ଆଖୁକୁ ଚୂପି ସେଥିରୁ ରସ ବାହାର କରି ନିଆଯାଏ । ଦୁଇଟି ରୋଲର୍ ମଧ୍ୟଦେଇ ଗଲାବେଳେ ଆଖୁଭିତରେ ଥିବା ରସତକ ନିଗିଡ଼ି ପଡ଼େ । ଏହି ରସକୁ କହନ୍ତି 'ଦୋରୁଅ' । ଏହି ଦୋରୁଅ ପିଇବାକୁ ସରବତ୍ ଭଳି ମିଠା ଲାଗେ । ଦୋରୁଅ ଭିତରେ ଚିନି ମିଳାଇଯାଇ ରହିଥାଏ । ତୁମେ କେବେ ଦୋରୁଅ ପିଇଛ ରେ ପିଲାଏ ?"

"ନାହିଁ ଅଜା, ଆମେ ତ ଦୋରୁଅ କଣ ଦେଖି ନାହୁଁ, ପିଇବୁ କେଉଁଠୁ ?" କୁମାର ଉତ୍ତର ଦେଲା ।

"ଗାଁକୁ ଗଲେ ସିନା ଦୋରୁଅ ପିଅନ୍ତ, ଏଠି ସହରରେ ମିଳିବ କୁଆଡ଼ୁ ? ଏହି ଥର ତୁମେ ବୋଉ ସଙ୍ଗରେ ଆମ ଗାଁକୁ ଗଲେ ମୁଁ ତୁମମାନଙ୍କୁ ଦୋରୁଅ ପିଆଇଦେବି ।" ଅଜା ଉତ୍ତର ଦେଲେ ।

"ଏହି ଦୋରୁଅରୁ ଚିନି ତିଆରି କରାଯାଏ କିପରି ?" ରେଣୁ ପଚାରିଲା ।

"ବଡ଼ ବଡ଼ ଲୁହା କରେଇରେ ଏହି ଦୋରୁଅକୁ ବସାଇ ମାରିଲେ, ଦୋରୁଅରୁ ଜଳତକ ବାଷ୍ପ ଆକାରରେ ବାହାରିଯାଏ ଓ ଏକ କଠିନ କଳା କଳା ଜିନିଷ ପଡ଼ି ରହେ । ଏହି କଳା ପଦାର୍ଥଟି ହେଉଛି 'ଗୁଡ଼' । ଗୁଡ଼ କଳା ନ ହେବା ପାଇଁ ବେଳେବେଳେ ଦୋରୁଅରେ ଚୂନ ପକାଇ ଘାଣ୍ଟନ୍ତି ଓ ଗୁଡ଼ ମାରିଲା ବେଳେ ଯେଉଁ ଫେଣ ଉପରକୁ ଭାସିଉଠେ, ସେଥିରେ ମଇଳା ଅଂଶ ଥିବାରୁ ସେଗୁଡ଼ିକୁ ବଡ଼ ବଡ଼ ଛଣା ସାହାଯ୍ୟରେ ଗୁଞ୍ଚି ବାହାର କରିଦିଅନ୍ତି । ଦୋରୁଅରୁ ପାଣିତକ ବାହାରିଗଲେ କରେଇକୁ ଓହ୍ଲାଇ ପକାଇ ଗୁଡ଼କୁ କଳସୀ ଆଦିରେ ପୂରାଇ ବଜାରକୁ ବିକ୍ରି ପାଇଁ ପଠାଇଦିଅନ୍ତି । କେତେକ ଜାଗାରେ ଏହି ଗୁଡ଼କୁ ଚିନି କାରଖାନାକୁ ପଠାଇ ଚିନି ତିଆରି କରନ୍ତି । ଆଜକୁ ପ୍ରାୟ ଶହେ ଦେଢ଼ ଶହ ବର୍ଷ ତଳେ ଆମ ଦେଶକୁ ଯେତେବେଳେ

Digitized by srujanika@gmail.com

ଲୁହା ଗେଲର୍ ଆସି ନ ଥିଲା, ସେତେବେଳେ ଆଖୁଗଛକୁ ଖଣ୍ଡ ଖଣ୍ଡ କରି କାଟି ଢିଙ୍କିରେ ପକାଇ ସେଥିରୁ ଦୋରୁଅ ବାହାର କରାଯାଉଥିଲା । ସେ ସମୟରେ ସୋରିଷ ତେଲ ଭଳି ଆଖୁ ମଧ ପେଡ଼ା ହେଉଥିଲା ।"

[ଲୁହା କରେଇରେ ଗୁଡ଼ମରା]

"ଚିନି କାରଖାନାରେ କଣ ତା'ହେଲେ ଗୁଡ଼ରୁ ଚିନି ତିଆରି ହୁଏ ଅଜା ?" ରେଣୁ ପଚାରିଲା ।

"ଚିନି କାରଖାନାମାନଙ୍କରେ ଆଖୁ ଓ ଗୁଡ଼ ଉଭୟରୁ ଚିନି ତିଆରି କରାଯାଏ ମା ! ଚିନି କାରଖାନାକୁ ବର୍ଷସାରା ଚାଲୁ ରଖିବାକୁ ହେଲେ ଆଖୁକଟା ସମୟରେ ଆଖୁଗଛରୁ ଓ ବର୍ଷର ବାକିତକ ସମୟରେ ଆଖୁରୁ ତିଆରି ଗୁଡ଼ରୁ ଚିନି ତିଆରି କରିବା ଦରକାର ।

"ଆଖୁରୁ ଚିନି ତିଆରି କରିବାପାଇଁ ହେଲେ ପ୍ରଥମେ କାରଖାନା-ମାନଙ୍କରେ ଆଖୁକୁ କାଟି ଖଣ୍ଡ ଖଣ୍ଡ କରାଯାଏ । ତାପରେ ଏହାକୁ ଏକ ଯନ୍ତ୍ର ସାହାଯ୍ୟରେ ଚାପି ସେଥିରୁ ରସତକ ବାହାର କରି ନିଆଯାଏ । ଏହି ରସ

Digitized by srujanika@gmail.com

ବିଶେଷ ସଫା ନ ଥାଏ; ତେଣୁ ତାକୁ ସଫା କରିବା ପାଇଁ ସେଥିରେ କଳିଚୂନ ମିଶାଯାଇ ଖୁବ୍ ଘଣ୍ଟାଯାଏ । ତତ୍ପରେ ଏହାଭିତରେ ଅଙ୍ଗାରକାମ୍ଳ ଗ୍ୟାସ୍ ପୂରାଇଲେ ଚୂନ ଆଖୁରସରେ ଥିବା ମଇଳାତକ କାଢ଼ିନେଇ ତଳେ ବସିଯାଏ । ଏହି ଉପାୟଦ୍ୱାରା ଆଖୁରସରେ ଯେତେକ ମଇଳା ଥାଏ, ସେସବୁକୁ ବାହାର କରିହୁଏ ।"

"ତତ୍ପରେ ଉପରୁ ପରିଷ୍କାର ରସତକ ନିଗାଡ଼ି ନିଆଯାଏ । ଏହି ପରିଷ୍କାର ରସକୁ ବଡ଼ ବଡ଼ କରେଇରେ ବସାଇ ନିଆଁ ନ ଜଳାଇ ଜଳତକ ବାହାର କରି ନିଆଯାଏ । ଆଖୁରସରୁ ଜଳ ଧୀରେ ଧୀରେ ବାହାର କରି ନେଉଥିବା ସମୟରେ ଗରମ ବାଷ୍ପଦ୍ୱାରା କରେଇକୁ ଅଳ୍ପ ଅଳ୍ପ ଉଷୁମ କରା ହେଉଥାଏ । ଏହିଭଳି କିଛି ସମୟ କଲାପରେ ଆଖୁରସ ରସଗୋଲା ସିରା ଭଳି ବହଳିଆ ହୋଇଯାଏ । ଏହି ସିରାକୁ ଥଣ୍ଡା କରିଦେଲେ ଗ୍ରେଟ ଗ୍ରେଟ ଚିନିଦାନା ତଳେ ବସିଯାଏ । ତତ୍ପରେ ଏହାକୁ ଛାଙ୍କି ଦାନାତକ ଅଲଗା କରାଯାଏ । ଯେଉଁ ସିରା ବଳିପଡ଼େ ତାକୁ ପକାଇଦିଅନ୍ତି । ଏହା ଦେଖିବାକୁ କଳା; ଏଥିରୁ ଆଉ ଚିନି ବାହାର କରି ହୁଏ ନାହିଁ । ଏହାକୁ କହନ୍ତି କଳାଗୁଡ଼ । ଏହା ଖାଇବାକୁ ପିତା ଲାଗେ ।"

"ଏହି ଯେଉଁ ଗ୍ରେଟ ଗ୍ରେଟ ଚିନିଦାନା ବାହାର କରାଯାଏ, ତା ଦେଖିବାକୁ ବାଦାମୀ ରଙ୍ଗ, ଚିନି ଭଳି ସଫା ନୁହେଁ । ଏହି ଚିନିକୁ ଅନେକେ କାଶୀ ଚିନି କହନ୍ତି ।"

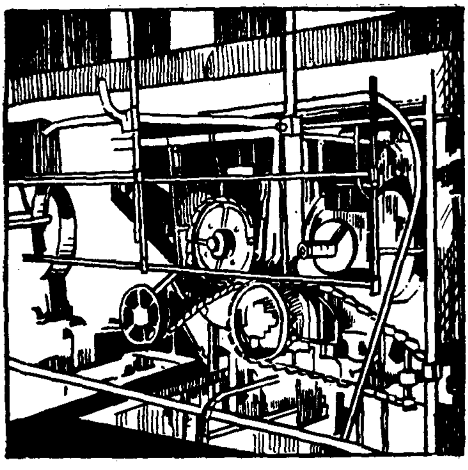
"କାଶୀ ଚିନି କଅଣ ଅଜା, ଆମେ ତ କେବେ ଦେଖିନୁ ?" ପଚାରିଲା କୁମାର ।

"ସେ ଚିନି ଆଜକାଲି ଆଉ ବଜାରକୁ ସେତେ ଆସୁ ନାହିଁ ବାବା ! ବେଳେବେଳେ କଦବା କମିତ ଚାଲି ଆସେ । ଆମ ପିଲାଦିନେ ଧଳା ଚିନି ନ ଥିଲା, ଏହି ବାଦାମୀ ରଙ୍ଗ ଚିନି ଆମେ ଖାଉଥିଲୁ । ଉତ୍ତରପ୍ରଦେଶର ବନାରସ ପାଖଆଖ ଚିନି କାରଖାନାରୁ ଆସୁଥିବାରୁ ଏହାର ନାମ ବୋଧହୁଏ କାଶୀ ଚିନି ଦିଆଯାଇଥିଲା ।"

Digitized by srujanika@gmail.com

"ତେବେ ସଫା ଚିନି ତିଆରି ହୁଏ କପରି ? ଆମେ ତ ଯେଉଁ ଚିନି ଖାଉଛୁ, ତା ଖୁବ୍ ଧଳା ?" ପଚାରିଲା କୁମାର ।

"ଏହି କାଶୀ ଚିନିକୁ ନେଇ ପୁଣି ପାଣି ମିଶାଇ ଆଉ ଥରେ ଚିନିପାଣି ତିଆରି କରନ୍ତି । ଏଥିରେ ଆଗଭଳି ପୁଣି କଲଚୂନ ମିଶାଇ ଅଙ୍ଗାରକାମ୍ଳ ଗ୍ୟାସ୍ ପୂରାନ୍ତି । ଫଳରେ ଏହା ଆହୁରି ସଫା ହୋଇଯାଏ । ତପୂରେ ଏହି ଚିନିରସକୁ ଅଙ୍ଗାରଦ୍ୱାରା ଛାଣିଦେଲେ ଚିନିରସରେ ଯାହା କିଛି ମଇଳା ଥାଏ, ତାହା ପୂରାପୂରି ଚାଲିଯାଏ । ସବୁ ଜାତିର ଅଙ୍ଗାର ଚିନିକୁ ସଫା କରିବା ପାଇଁ ବ୍ୟବହୃତ ହୁଏ ନାହିଁ । ନଡ଼ିଆ ସଢ଼େଇକୁ ପୋଡ଼ି ଯେଉଁ ଅଙ୍ଗାର ବାହାର



[ଚିନି କାରଖାନା ଭିତରର ଦୃଶ୍ୟ]

କରାଯାଏ, ସେହି ଅଙ୍ଗାରଦ୍ୱାରା ଚିନି ଭଲ ସଫା ହୁଏ । ନଡ଼ିଆ ସଢ଼େଇ ଅଙ୍ଗାର ବ୍ୟବହୃତ ହେବା ଆଗରୁ ହାଡ଼କୁ ପୋଡ଼ି ଯେଉଁ ଅଙ୍ଗାର ମିଳୁଥିଲା ତା'ଦ୍ୱାରା ଚିନି ସଫା ହେଉଥିଲା । କିନ୍ତୁ ନଡ଼ିଆ ସଢ଼େଇ ଅଙ୍ଗାର ବାହାରିବା ଦିନରୁ ଓ ଆମ ଦେଶର ଲୋକେ ସେଭଳି ଚିନିକୁ ଖାଇବାକୁ ଆପତ୍ତି କରିବାରୁ ଆଉ

Digitized by srujanika@gmail.com

ହାଡ଼ରୁ ତିଆରି ଅଙ୍ଗାର ଏଥିପାଇଁ ବ୍ୟବହୃତ ହେଉ ନାହିଁ । ଏହି ସ୍ୱଚ୍ଛ ଚିନିପାଣିରୁ ଜଳତକ ବାହାର କରିନେଲେ ଧଳା ଚିନି ତଳକୁ ବସିଯାଏ ।"

"ଆମ ଦେଶର ଦେଉଳ ଭିତରକୁ ଚିନି ଯାଏ ନାହିଁ କାହିଁକି ଅଜା ?" — ରେଣୁ ପଚାରିଲା ।

"ଆମ ଦେଶର ପୁରୁଣାକାଳିଆ ଲୋକଙ୍କ ମନରେ ଧାରଣା ଯେ, ଚିନି ହାଡ଼ଦ୍ୱାରା ସଫା ହୁଏ; ତେଣୁ ସେଭଳି ପଦାର୍ଥକୁ ସେମାନେ ପବିତ୍ର ଦେବଦେବୀ ମନ୍ଦିରକୁ ଛୁଇଁବେ ବା କେମିତି ?"

"କିନ୍ତୁ ତୁମେ ପରା ବର୍ତ୍ତମାନ କହିଲ ଯେ, ଏହା ଆଉ ହାଡ଼ତିଆରି ଅଙ୍ଗାରଦ୍ୱାରା ସଫା ହେଉ ନାହିଁ ? ତେବେ ଦେବଦେବୀ ମନ୍ଦିରକୁ ଯିବାରେ ଆଉ ବାଧା କଣ ?"

"ତୁ ସିନା ବୁଝିଲୁ ମା, ଆମ ଲୋକେ କଣ ବୁଝୁଛନ୍ତି ? ସେହି ପୁରୁଣା ଧାରଣା ସେମାନଙ୍କ ମନରେ ଅଛି । ଆମ ଦେଶର ଲୋକେ ଏପରି ଯେ, ଧର୍ମ ନାଁରେ ଅନ୍ଧ ହୋଇ ସେମାନେ କିଛି ଗୋଟିଏ ନୂଆ କଥା କରିବାକୁ ନାରାଜ । ବିଜ୍ଞାନ ସାହାଯ୍ୟରେ ଏତେ କଷ୍ଟରେ କଳା କଳା ଗୁଡ଼ରୁ ଧଳା ଧୋବଫରଫର ଚିନି ତିଆରି ହେଲା, ଦେବଦେବୀମାନଙ୍କର କଣ ଟିକେ ମନ ହେଉ ନଥିବ ଚିନି ଖାଇବାକୁ ? ସବୁଦିନେ କଣ ସେମାନେ ସେହି କାଳିଆ ଗୁଡ଼ ଖାଉଥିବେ ? ଆମ ଲୋକେ ଦେଉନାହାନ୍ତି ସିନା, ଠାକୁର ଖାଆନ୍ତେ ନାହିଁ କାହିଁକି ?"

ଅଜା ହସି ହସି ଏତକ କହିଗଲେ । ଏହି କଥା କେଇପଦ ଭିତରେ ତାଙ୍କର ଥଟ୍ଟା ବେଶ୍ ଜଣାପଡ଼ୁଥିଲା ।

"ଚିନି ବେଳେବେଳେ ବଡ଼ ବଡ଼ ଦାନା, ପୁଣି ବେଳେବେଳେ ଛୋଟ ଛୋଟ ଦାନା ହୁଏ କେମିତି ଅଜା ? ସେଦିନ ଆମ ଗ୍ରାମ ଦୋକାନରୁ ଯେଉଁ ଚିନି ଆଣିଥିଲି, ସେ ଚିନିଦାନା ତ ଟିକିଏ ବଡ଼ ଥିଲା । ଅନ୍ୟ ଦିନେ ସେ ଯେଉଁ ଚିନି ଆଣେ, ସେ ଦାନାଗୁଡ଼ିକ ଛୋଟ ।" —ପଚାରିଲା କୁମାର ।

Digitized by srujanika@gmail.com

"ହଁ ବାବା, ଚିନିଦାନା ବେଳେବେଳେ ବଡ଼ ଓ ବେଳେବେଳେ ଶ୍ରେଷ୍ଠ ହୋଇଥାଏ । ଅଙ୍ଗାରଦ୍ୱାରା ଚିନିପାଣିକୁ ଶୁଖିସାରିଲା ପରେ ଯେଉଁ ସଫା ଚିନିପାଣି ରହେ, ସେଥିରୁ ଜଳକୁ ଧୀରେ ଧୀରେ ଗରମ କରି ବାଷ୍ପ ଆକାରରେ ବାହାର କରନେଲେ ଚିନିପାଣି ସିରା ଭଳି ହୋଇଯାଏ । ଏହି ସିରାକୁ ଥଣ୍ଡା କଲେ ଚିନିଦାନା ପଡ଼ିଯାଏ । ସିରାକୁ ଯଦି ଶୀଘ୍ର ଶୀଘ୍ର ଥଣ୍ଡା କରାଯାଏ, ତେବେ ଦାନାଗୁଡ଼ିକ ଶ୍ରେଷ୍ଠ ଶ୍ରେଷ୍ଠ ହୁଏ, ଧୀରେ ଧୀରେ ଥଣ୍ଡା କଲେ ଦାନା ବଡ଼ ହୁଏ ।"

"ଗୁଡ଼ରୁ କିପରି ଚିନି ତିଆରି କରାଯାଏ ଅଜା ? ଏହା କଣ ଆଖୁ-ରସରୁ ଚିନି ତିଆରି କଲା ଭଳି ?" —କୁମାର ପଚାରିଲା ।

"ହଁ ବାବା, ଗୁଡ଼କୁ ପାଣିରେ ମିଳାଇ ଆଖୁରସକୁ ସଫା କଲାଭଳି ସଫା କଲେ ଗୁଡ଼ ଚିନିରେ ପରିଣତ ହୁଏ । ସେହିଭଳି ସେଥିରୁ ପ୍ରଥମେ ବାଦାମୀ ରଙ୍ଗର ଓ ପରେ ସଫା ଚିନି ବାହାରେ ।" —ଅଜା ଉତ୍ତର କଲେ ।

[ବୀଟ୍ ଗଛ]

"ବୀଟ୍ ମୂଳରୁ କିପରି ଚିନି ତିଆରି ହୁଏ, ସେ କଥା ତ କହିଲ ନାହିଁ ? ଏହା କଣ ଆଖୁ ଭଳି ପେଡ଼ାଯାଏ ଅଜା ?" —ରେଣୁ ପଚାରିଲା ।

Digitized by srujanika@gmail.com

"ନାଇଁ ମା, ବୀଟ୍‌ମୂଳରୁ ଚିନି ସେପରି ବାହାର କରାଯାଏ ନାହିଁ । ବୀଟ୍‌ମୂଳକୁ ପ୍ରଥମେ ପତଳା ପତଳା ଖଣ୍ଡରେ କାଟି ପାଣିରେ ସିଝାଯାଏ । ମୂଳଭିତରେ ଥିବା ଚିନି ଅଂଶକୁ ଗରମ ଜଳ ବାହାର କରିନିଏ । ତତ୍ପରେ ଏହି ଗରମ ଜଳକୁ ଛାଣି ସଫା କରି ଆଖୁରସରୁ ଚିନି ବାହାର କଲା ଭଳି ଚିନି ତିଆରି କରାଯାଏ ।"

"ଆଖୁରୁ ତିଆରି ଚିନି ଓ ବୀଟ୍‌ରୁ ତିଆରି ଚିନି କଣ ଦେଖିବାକୁ ଏକାପରି ? ଦୁଇଟି ଭିତରେ କଣ କିଛି ତଫାତ୍ ନାହିଁ ?" —ରେଣୁ ପୁଣି ପଚାରିଲା ।

"ନାଇଁ, ମା, ଦୁଇଟି ଭିତରେ ଟିକିଏ ସୁଦ୍ଧା ଫରକ୍ ନାହିଁ । ଦୁଇଟିଯାକ ପରା ଏକା ଜିନିଷ, ଆଉ ତଫାତ୍ ଆସିବ କୁଆଡ଼ୁ ?"

"ଅଜା, ସେଦିନ ବୋଉ ଆମକୁ ଖଜୁରି ଗୁଡ଼ ଖାଇବାକୁ ଦେଇଥିଲା । କହୁଥିଲା, ଖଜୁରି ଗୁଡ଼ କୁଆଡ଼େ ଖଜୁରି କୋଳି ଗଛରୁ ବାହାର କରାଯାଏ । ଏ କଥା କଣ ସତ ?" —ବଡ଼ ଖୁସିରେ ରେଣୁ ପଚାରିଲା ।

"ହଁ ମା, ଖଜୁରି ରସରୁ ପାଣି ବାହାର କରିନେଲେ ଖଜୁରି ଗୁଡ଼ ହୁଏ । ବହୁ କାଳରୁ ଖଜୁରି ଗଛରୁ ଏହି ଖଜୁରି ରସ ସଂଗ୍ରହ ଆମ ଦେଶରେ ଚାଲି ଆସୁଛି । ଏହି ଖଜୁରି ରସ ଦୋରୁଅ ଭଳି ମିଠା ଲାଗେ । ଠାଏ ଠାଏ ଲୋକେ ଖଜୁରି ରସରୁ ଖଟା ତାଡ଼ି ତିଆରି କରନ୍ତି । ଏହି ତାଡ଼ିକୁ ପିଇଲେ ମଦ ଭଳି ନିଶା ହୁଏ । ଯେଉଁଠି ଖଜୁରି ରସକୁ ତାଡ଼ି କରନ୍ତି ନାହିଁ, ସେଠାରେ ଏହି ରସକୁ ମାରି ଖଜୁରି ଗୁଡ଼ ତିଆରି କରନ୍ତି । ଖଜୁରି ଗୁଡ଼ ଦେଶୀ ଗୁଡ଼ ଭଳି କଳା ନୁହେଁ; ଏହା ପ୍ରାୟ ବାଦାମୀ ରଙ୍ଗର । ଏହାର ଗୋଟିଏ ଭଲ ବାସନା ଅଛି । ଏହି ବାସନା ଯୋଗୁ ଖଜୁରି ଗୁଡ଼ ଖାଇବାକୁ ଭାରି ଭଲ ଲାଗେ । ଶୁଖିଲା ଟାଙ୍ଗର ଭୂଇଁରେ ଖଜୁରି ଗଛ ଭଲ ବଢ଼େ । ଖଜୁରି ଗଛ ଅନେକ ଦିନ ପର୍ଯ୍ୟନ୍ତ ବଞ୍ଚେ ଓ ତିନି ଚାରି ବର୍ଷଠାରୁ ଏଥିରୁ ରସ ସଂଗ୍ରହ ହୁଏ ।"

"ଖଜୁରି ଗଛରେ ପରା କୋଳି ହୁଏ, ସେଥିରୁ ପୁଣି ରସ ବାହାରେ କିପରି ?" —ପଚାରିଲା ରେଣୁ ।

Digitized by srujanika@gmail.com

"ଖଜୁରୀ ଗଛରେ କୋଳି ହେବା ଆଗରୁ ଗଛର ଅଗରେ କେତେକ ପତ୍ର ରଖି ବାକିସବୁ ପତ୍ରକୁ କାଟି ସଫା କରି ଦିଆଯାଏ । ତତ୍‌ପରେ ଗଛର ଠିକ୍ ପତ୍ର ତଳକୁ ଗଣ୍ଡି ଦେହରେ ଚୁଞ୍ଚି ଚୁଖଣ୍ଡେ ଗମ୍ଭୀରର ଗାତ କରନ୍ତି । ଏହି ଗମ୍ଭୀର ଦେଇ ଗଣ୍ଡି ଦେହରୁ ରସ ନିଗିଡ଼େ । ଏହି ଚଞ୍ଚା ସ୍ଥାନରୁ ଗୋଟିଏ

[ଖଜୁରୀ ଗଛ ଓ ଠେକ]

ନଳଦ୍ୱାରା ରସକୁ ଆଣି ଗଣ୍ଡିର ତଳକୁ ବନ୍ଧା ହୋଇଥିବା ଗୋଟିଏ ଠେକରେ ଜମା କରାହୁଏ । ତୁମେ ସବୁ ଗଲବର୍ଷ ଗାଁକୁ ଗଲବେଳକୁ ବାଟରେ ଖଜୁରୀ ଗଛରେ କିପରି ଠେକମାନ ବନ୍ଧା ହୋଇଥିଲା, ଦେଖି ନ ଥିଲ ?"

"ହଁ ହଁ, ଅଜା, ଆମର ଠିକ୍ ମନେ ଅଛି । ଗଲବର୍ଷ ଗାଁକୁ ଗଲବେଳେ ଖଜୁରୀ ଗଛରେ ଠେକସବୁ ବନ୍ଧା ହୋଇଥିଲା ।" —ରେଣୁ ଉତ୍ତର ଦେଲା ।

"ସେସବୁ ଗଛରୁ କଣ ଖଜୁରୀ ରସ ସଂଗ୍ରହ କରାଯାଏ ଅଜା ?" —ପଦ୍ମଚରଣ କୁମାର ।

Digitized by srujanika@gmail.com

"ନାହିଁ, ବାବା, ଆମ ଗାଁରେ କେହି ଖଜୁରୀ ରସ ସଂଗ୍ରହ କରନ୍ତି ନାହିଁ । ସେଗୁଡ଼ିକ ତାଡ଼ି ତିଆରି ପାଇଁ ଝୁଲା ହୋଇଥାଏ । ସେହି ଠେକରେ ପହିଲେ ଖଜୁରୀ ରସ ନିଗିଡ଼େ, କିନ୍ତୁ ସେହି ଖଜୁରୀ ରସକୁ ଠେକରେ ୫।୬ ଘଣ୍ଟା ରଖିଲେ ତାହା ଖଟା ତାଡ଼ି ହୋଇଯାଏ ।"

"ଗୋଟିଏ ଗୋଟିଏ ଗଛରୁ କେତେ ପର୍ଯ୍ୟନ୍ତ ରସ ନିଗିଡ଼େ ଅଜା ?" —ରେଣୁ ପଚାରିଲା ।

"ହାରାହାରି ଦଶ ବାର ସେର ପର୍ଯ୍ୟନ୍ତ ରସ ପ୍ରତିଦିନ ଗୋଟିଏ ଗୋଟିଏ ଗଛରୁ ନିଗିଡ଼େ । ଗୋଟିଏ ଗଛରୁ ତିନି ଚାରି ଦିନ ଧରି ରସ ନେଇ ଚାରି ପାଞ୍ଚ ଦିନ ପୁଣି ଛାଡ଼ି ଦିଆଯାଏ । ତତ୍‌ପରେ ପୁଣି ରସ ନିଆ ହୁଏ । ଆମ ଦେଶରେ ସାଧାରଣତଃ କାର୍ତ୍ତିକ ମାସଠାରୁ ମାଘ ଫଗୁଣ ମାସ ପର୍ଯ୍ୟନ୍ତ ଏହି ରସ ସଂଗ୍ରହ ଚାଲେ । ଏହି ରସକୁ ନେଇ କରେଇରେ ଗରମ କଲେ ତହିଁରୁ ପାଣିତକ ବାହାରିଯାଏ, ରସରେ ଥିବା ଗୁଡ଼ତକ ପଡ଼ି ରହେ । ଏହି ଗୁଡ଼କୁ ସରୁ, ଠେକ ଓ ଛୋଟ ଛୋଟ ମାଠିଆରେ ଭର୍ତ୍ତିକରି ବଜାରକୁ ବିକି ପାଇଁ ପଠାଇଦିଅନ୍ତି । ଏହି ଗୁଡ଼ ଦେଖିବାକୁ ପରିଷ୍କାର, ଆଖିକୁ ଭଲ ଦିଶେ ଓ ଏହାର ଗନ୍ଧ ଏଡ଼େ ଭଲ ଯେ ଶୁଙ୍ଘିଲେ ପାଟିରୁ ଲାଳ ବୋହି ପଡ଼େ ।"

"ଖଜୁରୀ ଗୁଡ଼ରୁ ତ ଚିନି ହେଉଥିବ ଅଜା ? ସେ ଚିନି ଆଖୁ ଚିନି ଅପେକ୍ଷା ତ ଢେର୍ ଭଲ ଲାଗୁଥିବ ?"

"ନା ବାବା, ଖଜୁରୀ ଗୁଡ଼ରୁ କେହି କେବେ ଚିନି ତିଆରି କରେ ନାହିଁ । କାରଣ ଖଜୁରୀ ଗୁଡ଼ରୁ ଯେଉଁ ଚିନି ବାହାରିବ ସେଥିରେ ଖଜୁରୀ ଗୁଡ଼ର ସୁଗନ୍ଧ ମୋଟେ ନଥିବ । ଖଜୁରୀ ଗୁଡ଼ର ଆଦର ସିନା ତାହାର ସୁଗନ୍ଧ ପାଇଁ, ଚିନିରେ ଯଦି ସେହି ସୁଗନ୍ଧ ନ ଥିବ ସେ ଚିନିକୁ ଲୋକେ କିଣିବେ କାହିଁକି ? ପୁଣି ଖଜୁରୀ ଗୁଡ଼ର ଦାମ୍ ଦେଶୀ ଗୁଡ଼ ଅପେକ୍ଷା ବେଶି ହୋଇଥିବାରୁ ଖଜୁରୀ ଚିନିର ଦାମ୍ ସାଧାରଣ ଚିନି ଅପେକ୍ଷା ବେଶି ହେବ । ଖଜୁରୀ ଚିନି ଓ ଆଖୁ ଚିନି ଏ ଦୁଇଟି ଭିତରେ କିଛି ତଫାତ୍ ନାହିଁ । ଏହିସବୁ କାରଣରୁ ଖଜୁରୀ ଚିନି ତିଆରି କରାଯାଏ ନାହିଁ ।"

Digitized by srujanika@gmail.com

"ଅଜା, ସେଦିନ ବାପା ବଜାରରୁ ତାଳମିଶ୍ରି ଆଣିଥିଲେ; ବୋଉ ମୋତେ ଖାଇବାକୁ ଦେଇଥିଲା । ତାଳମିଶ୍ରି କଣ ତାଳରୁ ତିଆରି କରାଯାଏ ?" —ରେଣୁ ପଚାରିଲା ।

"ନା ମା, ତାଳମିଶ୍ରି ତାଳରୁ ତିଆରି କରାଯାଏ ନାହିଁ । ତାଳରସରୁ ତାଳମିଶ୍ରି ତିଆରି ହୁଏ । ଖଜୁରୀ ଗଛ ଭଳି ତାଳଗଛରୁ ମଧ୍ୟ ମିଠାରସ ସଂଗ୍ରହ କରାଯାଇପାରେ । କିନ୍ତୁ ଖଜୁରୀ ଗଛ ଭଳି ତାଳ ଗଛରୁ ରସ ସଂଗ୍ରହ କରାଯାଏ ନାହିଁ । ତାଳ ଗଛରୁ ରସ ସଂଗ୍ରହ କରିବାକୁ ହେଲେ ତାଳ ଗଛର ଅଗରେ ଯେଉଁ ଫୁଲ ମଞ୍ଜରୀ ହୁଏ, କଷି ଅବସ୍ଥାରେ ତା ଅଗକୁ କାଟିଦେଲେ ସେଥିରୁ ରସ ନିଗିଡ଼େ । ପ୍ରଥମେ କାଟି ଚୂନ ଦେଇ କିଛି ଦିନ ରଖି ଦିଅନ୍ତି । ତତ୍ପରେ ତାକୁ ବାହାର କରିଦେଇ ରସ ସଂଗ୍ରହ କରାଯାଏ । ତାଳରସରୁ ଗୁଡ଼ ଓ ମିଶ୍ରି ଆଦି ତିଆରି ହୋଇପାରେ । ଭଲ ଲାଭ ହେବ ବୋଲି ତାଳରସରୁ ମିଶ୍ରି କରି ସାଧାରଣତଃ ବିକ୍ରି କରାଯାଏ ।"

"ଗୁଡ଼ ଓ ଚିନି ତିଆରି ପାଇଁ ଆଖୁ, ବିଟ୍, ଖଜୁରୀ ଓ ତାଳ ଛଡ଼ା ଆଉ କୌଣସି ଗଛ ବ୍ୟବହୃତ ହୁଏ କି ?" —ରେଣୁ ପଚାରିଲା ।

"ହଁ ମା, ଉତ୍ତର-ଆମେରିକାରେ ମେପ୍‌ଲ ନାମକ ଏକ ଜାତିର ବଡ଼ ବଡ଼ ଗଛ ଦେଖାଯାଏ । ଖଜୁରୀ ଗଛର ଗଣ୍ଡିରୁ ଯେପରି ରସ ବାହାରେ, ଏହି ମେପ୍‌ଲ ଗଛର ତଳ ଗଣ୍ଡିକୁ କାଟିଦେଲେ ସେହିପରି ରସ ନିଗିଡ଼େ । ଏହି ରସ ଖଜୁରୀ ରସ ଭଳି ଖୁବ୍ ମିଠା । ଏଭଳି ଗଛ ଆମ ଦେଶରେ ଦେଖାଯାଏ ନାହିଁ । ଇଉରୋପୀୟମାନେ ଉତ୍ତର-ଆମେରିକା ଯିବା ଆଗରୁ ସେଠାର ଆଦିବାସୀମାନେ ଏହି ଗଛରୁ ରସ ସଂଗ୍ରହ କରି ଗୁଡ଼ ତିଆରି କରୁଥିଲେ । ଆଜିକାଲି ଏହି ମିଠା ରସରୁ ନାନା ଉପାୟରେ ଚିନି ତିଆରି ହେଉଅଛି । ମେପ୍‌ଲ ଗଛରୁ ମାର୍ଚ୍ଚ ଓ ଏପ୍ରିଲ ମାସରେ ବେଶି ରସ ନିଗିଡ଼େ । ଖଜୁରୀ ରସ ଭଳି ଗୋଟିଏ ବଡ଼ ଠେକି ବସାଇ ଏହି ଗଛରୁ ରସ ସଂଗ୍ରହ କରାଯାଏ ।"

"ମିଶ୍ରି କଣ ଚିନିରୁ ତିଆରି ହୁଏ ଅଜା ? ଏହା ଏତେ ବଡ଼ ବଡ଼ ମୁଣ୍ଡା ହୁଏ କିପରି ?" କୁମାର ପଚାରିଲା ।

Digitized by srujanika@gmail.com

"ହଁ, ମିଶ୍ରି ଚିନିରୁ ତିଆରି ହୁଏ ବାବା । ପ୍ରଥମେ ଚିନିକୁ ପାଣିରେ ମିଶାଇ ଗରମ କରି ଏକ ଗାଢ଼ ଚିନିରସ ତିଆରି କରନ୍ତି । ଏହି ଚିନି ରସକୁ ବଡ଼ ବଡ଼ ଓସାରିଆ ଚଟକା ଜାଗାରେ ରଖି ଖୁବ୍ ଧୀରେ ଧୀରେ ଥଣ୍ଡା କରନ୍ତି । ଏଥିପାଇଁ ଏହି ଜାଗାଗୁଡ଼ିକୁ ଗୋଟିଏ ଘରେ ବନ୍ଦ କରି ରଖନ୍ତି । ଏହା ଥଣ୍ଡା ହେବା ସଙ୍ଗେ ସଙ୍ଗେ ସେଥିରୁ ପାଣି ଧୀରେ ଧୀରେ ଉଡ଼ିଯାଏ । ଅଳ୍ପ କେଇ ଦିନ ପରେ ଏହି ପାତ୍ରରେ ଛୋଟ ଛୋଟ ମିଶ୍ରି ଦାନା ପକାଇ ଦିଆଯାଏ । ଏହି ମିଶ୍ରି ଦାନା ଉପରେ ରସରେ ଥିବା ଚିନି ଦାନା ବାନ୍ଧିବାକୁ ଆରମ୍ଭ କରେ । କିଛି ଦିନ ପରେ ରସରେ ଥିବା ଚିନିତକ ଖୁବ୍ ବଡ଼ ବଡ଼ ଦାନା ବାନ୍ଧି ରସ ଥିବା ଜାଗାର ତଳେ ବସିଯାଏ । ଯେତେବେଳେ ଦେଖାଯାଏ ଯେ ଅଧିକାଂଶ ଚିନି ମିଶ୍ରି ପାଲଟିଗଲାଣି, ସେତେବେଳେ ଉପର ରସତକ କାଢ଼ିନେଇ ତଳେ ବସିଥିବା ମିଶ୍ରି ମୁଣ୍ଡାକୁ ଶୁଖାଯାଏ । ଏହି ମିଶ୍ରି ଛୋଟ ବଡ଼ ପଥର ଆକାରରେ ଦାନା ବାନ୍ଧିଥାଏ । ଏହାକୁ ଭାଙ୍ଗି ବିକିପାଇଁ ବଜାରକୁ ପଠାନ୍ତି ।"

"ଉପରୁ ଯେଉଁ ରସତକ କାଢ଼ି ନିଆଯାଏ, ସେ କେଉଁ କାମରେ ଲାଗେ ଅଜା ?" କୁମାର ପଚାରିଲା ।

"ହଁ, କହିବାକୁ ଭୁଲି ଯାଇଥିଲି । ଏହି ରସକୁ ଫୁଟାଇ ସେଥିରୁ ପାଣି ବାହାର କରିନେଲେ ତାହା କନ୍ଦରେ ପରିଣତ ହୁଏ । ଏହି କନ୍ଦ ପୁଣି ବଜାରକୁ ବିକିପାଇଁ ପଠାଯାଏ ।"

"ଅଜା, ଖଣ୍ଡେ ଖଣ୍ଡେ ମିଶ୍ରିରେ ସୂତା ଲାଗିଥାଏ କାହିଁକି ? ମିଶ୍ରି ଭିତରକୁ ପୁଣି ସୂତା ଆସେ କୁଆଡ଼ୁ ?"

"ସତେ ତ, ସେ କଥା ତୁମକୁ କହି ନାହିଁ । କିଛି ଦିନ ଆଗରୁ ମିଶ୍ରି ଆଉ ଏକ ଉପାୟରେ ତିଆରି ହେଉଥିଲା । ଗାଢ଼ ଚିନିରସକୁ ଚଟକା ଜାଗାରେ ନ ଢାଳି ବାତାପି ଲେମ୍ବୁ ଆକାରର ଏକ ପାତ୍ରରେ ଭର୍ତ୍ତି କରାଯାଏ । ଏହି ପାତ୍ରଟି ଏଭଳି ଯେ, ଏହାକୁ ଦୁଇ ଫାଳ କରି ଖୋଲି ଦିଆଯାଇପାରେ । ଏହି ପାତ୍ରରେ ଚିନିରସ ଭିତରେ ଖଣ୍ଡିଏ ମୋଟା ସୂତା ଓ ସୂତା ଗୁଚ୍ଛପାଖରେ ଆଗରୁ

Digitized by srujanika@gmail.com

ଲଗିଥିବା କେତେ ଖଣ୍ଡ ମିଶ୍ରି ଦାନା ଭର୍ତ୍ତି କରିଦିଆଯାଏ । ତତ୍‌ପରେ ପାତ୍ରଟିକୁ ଥଣ୍ଡା କରାଯାଏ ଓ ପାଣି ଅଂଶ ଧୀରେ ଧୀରେ ବାହାରି ଯାଏ । ଏହି ସୂତା ଗୁଡ଼ିକପାଖରେ ମିଶ୍ରି ଦାନା ବାନ୍ଧିବାକୁ ଆରମ୍ଭ କରେ । କିଛି ଦିନପରେ ପାତ୍ରଭିତରେ ଥିବା ଗାଢ଼ ଚିନି ସିରାପ ଜମାଟ ବାନ୍ଧି ଗୋଟିଏ ମିଶ୍ରି ମୁଣ୍ଡା ହୋଇଯାଏ । ତତ୍‌ପରେ ଏହି ପାତ୍ରଟିକୁ ଖୋଲି ବାତାପି ଲେମ୍ବୁ ଆକାରର ମିଶ୍ରି ମୁଣ୍ଡାଟି ବାହାର କରାଯାଏ ଓ ଏହି ମୁଣ୍ଡାକୁ ପତ୍ରରେ ଗୁଡ଼ାଇ ବଜାରକୁ ପଠାଯାଏ । ଦୋକାନୀମାନେ ଏହାକୁ ଖଣ୍ଡ ଖଣ୍ଡ କରି ଭାଙ୍ଗି ବିକ୍ରି କରନ୍ତି । ମଝିରେ ଯେଉଁ ସୂତାଟି ଦିଆ ହୋଇଥାଏ, ତାହା ବିଭିନ୍ନ ମିଶ୍ରିଖଣ୍ଡରେ ରହିଯାଏ ।”

“ଆଗ ଯୁଗରେ କନ୍ଦ କିପରି ତିଆରି ହେଉଥିଲା ଅଜା ? ସେ ଦିନ କହୁଥିଲ ପରା ଚିନି ଆଗରୁ ଆମ ଦେଶରେ କନ୍ଦର ବ୍ୟବହାର ଥିଲା ?”—ରେଣୁ ପଚାରିଲା ।

“ହଁ ମା, ଆଗ ଯୁଗରେ ଗୁଡ଼କୁ ସଫା କରି ଲୋକେ କନ୍ଦ ତିଆରି କରୁଥିଲେ । ପରେ ପରେ କାଶୀ ଚିନିକୁ ପରିଷ୍କାର କରି ଧଳାଚିନି କଲାବେଳେ ଯେଉଁ ଚିନିରସ ବଳିଯାଏ, ସେଥିରୁ କନ୍ଦ ତିଆରି ହୁଏ । କିନ୍ତୁ ଆଜିକାଲି ମିଶ୍ରି କାରଖାନାମାନଙ୍କରୁ କନ୍ଦ ତିଆରି ହେଉଛି ।”

“ଏହି ସୁଗର୍-କିଉବ୍ କିପରି ହୁଏ ଅଜା ?” — ହାତରେ ଦୁଇଟି କିଉବ୍ ଧରି ପଚାରିଲା କୁମାର ।

“ଏହି ସୁଗର୍-କିଉବ୍ ତିଆରି କରିବା ପାଇଁ ଖୁବ୍ ଛୋଟ ଛୋଟ ଚିନିଦାନା ଦରକାର । ଧୂଳି ପରି ଛୋଟ ଛୋଟ ଚିନିଦାନା ସହିତ ଅଠାଳିଆ ଚିନିସିରାକୁ ମିଶାଇ ଏକ ପ୍ରକାର କଳ ସାହାଯ୍ୟରେ ଚକଟାଯାଏ । ତତ୍ପରେ ଏହି ଚିନି ଚକଟାକୁ ଫର୍ମାରେ ପକାଇ ଚିପି ଚିନି-କିଉବ୍ ତିଆରି କରାଯାଏ । ଏହି କିଉବକୁ ବାୟୁ ନ ଥିବା କୋଠରିରେ ରଖି ଶୁଖାଇଲେ ଏଗୁଡ଼ିକ ଶୁଖି ଟାଣ ହୋଇଯାଏ । ଏହି ସୁଗର-କିଉବ୍‌ଗୁଡ଼ିକ ଏପରି ଯେ ଏଥିରେ ଟୋପାଏ ପାଣି ପଡ଼ିଲେ ଏହା ଭାଙ୍ଗିଯାଇ ମେଞ୍ଚାଏ ହୋଇଯାଏ । ଚା, ଗରମ ଦୁଧ କମ୍ବା

Digitized by srujanika@gmail.com

କଫିରେ ପକାଇଲାକ୍ଷଣି ଏହା ମିଳାଇଯାଏ; ତେଣୁ ମିଳାଇବା ପାଇଁ ବେଶି ଘାଣ୍ଟିବାକୁ ପଡ଼େ ନାହିଁ ।”

“ଅଜା, ତୁମେ କହୁଥିଲ ପରା ଗୁଡ଼ କଳା ନୁହେଁ; କିନ୍ତୁ ଆମ ଦେଶୀ ଗୁଡ଼ ଏତେ କଳା ଦେଖାଯାଏ କାହିଁକି ?” —କୁମାର ପଚାରିଲା ।

“ହଁ ବାବା, ଗୁଡ଼ ପ୍ରକୃତରେ ଏତେ କଳା ଦେଖାଯିବା କଥା ନୁହେଁ; ଗୁଡ଼ର ପ୍ରକୃତ ରଙ୍ଗ ବାଦାମୀ କିମ୍ବା ଅଳ୍ପ ହଳଦିଆ । ଗୁଡ଼ରନ୍ଧାଳମାନଙ୍କ ଦୋଷରୁ ଏହା ଏତେ କଳା ଦେଖାଯାଏ । ଦୋରୁଅକୁ କରେଇରେ ବସାଇ ରାନ୍ଧିଲାବେଳେ କରେଇ ପାଖରେ ଯେଉଁ ଗୁଡ଼ ଲାଗି ପୋଡ଼ିଯାଏ, ସେହି ପୋଡ଼ା ଗୁଡ଼କୁ ରନ୍ଧାଳମାନେ ଆଣି ଗୁଡ଼ରେ ମିଶାଇଦିଅନ୍ତି । ତେଣୁ ଗୁଡ଼ କଳା ଦିଶିବ ନାହିଁ ତ ଆଉ କଣ ? କେତେ କିସମର ଆଖୁ ଅଛି, ଯାର ରସ ମାଟିଆ ଦେଖାଯାଏ । ତେଣୁ ଏଭଳି ରସରୁ ଯେଉଁ ଗୁଡ଼ ହୁଏ, ତାହା ମଧ୍ୟ କଟିକଟି କଳା ଦେଖାଯାଏ । ମାନ୍ଦ୍ରାଜ ପ୍ରଦେଶର ଅନ୍‌କାପଲ୍ଲୀ ଅଞ୍ଚଳରୁ ଯେଉଁ ଗୁଡ଼ ବିକି ପାଇଁ ଆସେ, ତାହା ଖୁବ୍ ସାବଧାନତା ସହକାରେ ତିଆରି ହେଉଥିବାରୁ ଆଖିକୁ ବେଶ୍ ଭଲ ଦିଶେ, ମୋଟେ କଳା ଦିଶେ ନାହିଁ । ଆମ ଓଡ଼ିଶାର ଠାଏ ଠାଏ ଏଭଳି ପରିଷ୍କାର ଗୁଡ଼ ତିଆରି ହେଲାଣି ।”

“ଖାଦ୍ୟ ହିସାବରେ ଦେଖିଲେ ଚିନି ଭଲ ନା ଗୁଡ଼ ଭଲ ଅଜା ?” —କୁମାର ପଚାରିଲା ।

“କେହି ମନା କରିବେ ନାହିଁ ଯେ ଗୁଡ଼ର ଖାଦ୍ୟଗୁଣ ଚିନି ଅପେକ୍ଷା ଢେର୍ ବେଶି ବୋଲି; କିନ୍ତୁ ଗୁଡ଼ ବଡ଼ ଅପରିଷ୍କାର ଭାବରେ ତିଆରି ହେଉଥିବାରୁ, ଦୋକାନ ଗୋଦାମମାନଙ୍କରେ ବଡ଼ ଖରାପ ଭାବରେ ବିକି ହେଉଥିବାରୁ ଅନେକେ ଏହାକୁ ଘୃଣା କରନ୍ତି । ନୋହିଲେ ଗୁଡ଼ରେ ଆମ ଦେହ ଦରକାରି କରୁଥିବା କେତେ ଖାଦ୍ୟ ଅଛି, ଯାହା ଚିନିରେ ମୋଟେ ନାହିଁ । ଗୁଡ଼କୁ ଯଦି ଖୁବ୍ ପରିଷ୍କାର ପରିଚ୍ଛନ୍ନ ଭାବରେ ଗ୍ଲେଟ ବଡ଼ ଟିଣରେ ଭରି ମୁହଁ ବନ୍ଦ କରି ବିକି କରାଯାନ୍ତା, ତେବେ ଏହାର ଉପକାରିତା ଚିନିକୁ ନିଶ୍ଚୟ ବଳିଯାନ୍ତା ।”

Digitized by srujanika@gmail.com

"ଅଜା, ତୁମେ କହୁଥିଲ ଚିନି କାରଖାନାମାନଙ୍କରେ ବହୁତ କଳାଗୁଡ଼ ବଳିପଡ଼େ ବୋଲି । ତାହାହେଲେ ସେଗୁଡ଼ିକ କଣ ହୁଏ ? ତାହାକୁ କଣ ଲୋକେ ଖାଆନ୍ତି ?" —ରେଣୁ ପଚାରିଲା ।

"ଦୂର୍ ପାଗଳି, କଳାଗୁଡ଼କୁ କଣ ଲୋକେ ଖାଇପାରିବେ ? ଏହା ପରା ଖାଇବାକୁ ପିତା, ଦେଖିବାକୁ ନପଟ କଳା, ହାତକୁ ଅଠା ଅଠା ଲାଗେ ! ଏହା ଏତେ ଗନ୍ଧାଏ ଯେ, ନାକ ପାଖକୁ ନେଲେ ପେଟରୁ ଭାତ ବାହାରି ଆସିବ । ଲୋକେ ଏହି କଳାଗୁଡ଼କୁ ପହିଲେ ପହିଲେ ପକାଇ ଦେଉଥିଲେ; କିନ୍ତୁ ଆଜିକାଲି ଏହା ଆମର ବହୁତ ଉପକାରରେ ଲାଗୁଛି । ଏହି କଳାଗୁଡ଼ରୁ କେତେପ୍ରକାର ସ୍ପିରିଟ୍, ବହୁତ ରକମର ଔଷଧ ଓ ମଟର ଚାଲିବା ପାଇଁ ତେଲ ତିଆରି ହେଉଛି ।"

"ଆଁ, ମଟର ତେଲ ? ଏହି କଳା ଗୁଡ଼ରୁ ମଟର ଗାଡ଼ି ଚାଲିବା ପାଇଁ ତେଲ ବାହାରୁଛି ? ଏ ତ କମ୍ ଆଶ୍ଚର୍ଯ୍ୟ ନୁହେଁ ! ତୁମେ କଣ ଏ କଥା ସତ କହୁଛ ଅଜା ?" —ରେଣୁ ଆଶ୍ଚର୍ଯ୍ୟ ହୋଇ ପଚାରିଲା ।

"ହଁ, ମା, ମୁଁ କଣ ତୋତେ ଆଉ ମିଛରେ କହୁଛି ? ତୁ ବଡ଼ ହେଲେ କଣ ଏସବୁ ପଢ଼ିବୁନି ଯେ ମୁଁ ତୋତେ ମିଛରେ କହିବି ? କେତେକ ଜାଗାରେ ଏହି କଳାଗୁଡ଼କୁ ମଧ୍ୟ ଜମିରେ ଖତ ଭାବରେ ଦିଅନ୍ତି । ଆମ ଦେଶର ଜଣେ ବୈଜ୍ଞାନିକ କଳାଗୁଡ଼ର ଏପରି ବ୍ୟବହାର ଦେଖାଇ ଦେଇଥିଲେ ।"

"ଆଖୁ ପେଡ଼ା ସରିବା ପରେ ଯେଉଁ ସିଠା ବାହାରେ, ସେ କଣ ହୁଏ ଅଜା ?" —ରେଣୁ ପଚାରିଲା ।

"ବେଶ୍, ଭଲ କଥାଟିଏ ପଚାରିଲୁ ମା ! ଏହି ଆଖୁ ସିଠାକୁ ଶୁଖାଇ ଗୁଡ଼ ରାନ୍ଧିଲା ବେଳେ ଜାଳନ୍ତି । ଆଜିକାଲି ଏହି ସିଠାରୁ କେତେ ପ୍ରକାର ଖେଳନା, ପାନିଆ, ଚୁଡ଼ି, ଦୁଆତ, କଲମ, ଅସଂଖ୍ୟ ପ୍ଲାଷ୍ଟିକ୍ ଜିନିଷ ତିଆରି ହେଉଛି । ଦରକାର ପଡ଼ିଲେ ଏଥିରୁ କାଗଜ ମଧ୍ୟ ତିଆରି ହୋଇପାରିବ ।"

Digitized by srujanika@gmail.com

"ପ୍ଲାଷ୍ଟିକ୍ କଅଣ ଅଜା, ଆମେ ତ ଜାଣିନୁ ?" —ରେଣୁ ପଗ୍ଧରିଲା ।

"ପ୍ଲାଷ୍ଟିକ୍ ବିଷୟରେ ତୁମକୁ ଆଉ ଦିନେ କହିବି । ତେବେ ଏତିକି ଜାଣିରଖ ଯେ, ଆଜିକାଲି ବଜାରରେ ଉପରେ କୁହାହୋଇଥିବା ଯେଉଁସବୁ ଜିନିଷ ମିଳୁଛି, ସେଗୁଡ଼ିକ ପ୍ଲାଷ୍ଟିକ୍ ନାମକ ଏକପ୍ରକାର ପଦାର୍ଥରୁ ତିଆରି ।"

"ଆଖୁ ସିଠାରୁ କଣ କାଗଜ ତିଆରି ହୋଇପାରିବ ଅଜା ?" —କୁମାର ପଗ୍ଧରିଲା ।

"ହିଁ, ବାପା, ଦରକାର ପଡ଼ିଲେ କାଗଜ ମଧ୍ୟ ତିଆରି ହୋଇପାରେ ।"

"କାଗଜ କେଉଁଠାରୁ ଓ କପରି ତିଆରି ହୁଏ, ସେ କଥା ଆମକୁ କାଲି କହିବ ଅଜା ! ଆମେ କାଲି ସଞ୍ଜବେଳକୁ ପୁଣି ତୁମ ନିକଟକୁ ଗ୍ଧଲିଆସିବୁ ।" —କୁମାର କହିଲା ।

"ହିଁ ହିଁ, ଅଜା, କାଲି ଆମକୁ ନିଶ୍ଚେ କାଗଜ କଥା କହିବ । ଭାରି ଭଲ ଲାଗୁଛି । ଆମେ କେତେ କଥା ଜାଣିପାରୁଛୁଁ । ଏ ସବୁ କଥା ତ କେଉଁ ବହିରେ ନାହିଁ ।"

"ବହିରେ ସବୁ ଅଛି ମା ! ବଡ଼ ହେଲେ ଏହାଛଡ଼ା ଆହୁରି କେତେ ବିଷୟ ଜାଣିବ, ଆହୁରି କେତେ କଥା ପଢ଼ିବ । ହଉ, ଏବେ ଯାଅ, ଢେର୍ ବେଳ ହୋଇଗଲାଣି । ତୁମ ବୋଉ ତୁମକୁ ଅନାଇ ବସିଥିବ ।"

"ଅଜା ! ଅଙ୍ଗୁର, ନାସପାତି, ବେଦନା, ସେଓ, ଆମ୍ବ, ପଣସ, ଲିଚୁ ପ୍ରଭୃତି ଯେଉଁ ଫଳ ମିଠା ଲାଗେ, ସେଥିରେ କଣ ଏହି ଚିନି ଥାଏ ?"

"ହିଁ ବାପା, ଫଳଗୁଡ଼ିକରେ ଚିନି ଥିବା ହେତୁ ସେଗୁଡ଼ିକ ମିଠା ଲାଗେ । କିନ୍ତୁ ଫଳରେ ଯେଉଁସବୁ ଚିନି ଥାଏ, ତାର ମାତ୍ରା କମ୍ ଓ ଏହା ଆଖୁରୁ ତିଆରି ଚିନି ନୁହେଁ । ଫଳରେ ଥିବା ଚିନି ଆଖୁ ଚିନିଠାରୁ ଢେର୍ ଅଲଗା । ବଡ଼ ହେଲେ ଏହି ଚିନି ବିଷୟରେ ଆହୁରି ଅଧିକ ଜାଣିପାରିବ ।"

"ମହୁରେ କଣ ଏହି ଚିନି ଥାଏ ଅଜା ?" ରେଣୁ ପଗ୍ଧରିଲା ।

Digitized by srujanika@gmail.com

"ନା ମା, ମହୁରେ ପ୍ରାୟ କୋଡ଼ିଏ ପ୍ରକାରର ଅଲଗା ଅଲଗା ଚିନି ମିଶିଥାଏ । ଆଜିକାଲି ଶହ ଶହ ପ୍ରକାର ଚିନି ତିଆରି ହେଲାଣି । ଆହୁରି ଶୁଣିଲେ ଆଶ୍ଚର୍ଯ୍ୟ ହେବ ଯେ, ଆଉ କିଛି ବର୍ଷପରେ ଚିନି ଆଖୁ ବା ଗଛରୁ ତିଆରି ନ ହୋଇ କାଠ, କୁଟା, ଘାସ, ପତ୍ର ଆଦିରୁ ତିଆରି ହେବ ।"

"କଣ କହୁଛ ଅଜା, ଆମକୁ ଆଶ୍ଚର୍ଯ୍ୟ ଲାଗୁଛି । ଏସବୁ ଅସମ୍ଭବ ବୋଲି ଜଣାପଡ଼ୁଛି ।"

"ଏସବୁ ମୋଟେ ଅସମ୍ଭବ ନୁହେଁ ପିଲାଏ ! ତୁମେମାନେ ବଡ଼ କାଳକୁ ଦେଖିବ, ଚିନି ଆଖୁଗଛରୁ ତିଆରି ନ ହୋଇ କାଠ, କୁଟା ଆଦିରୁ ତିଆରି ହେଉଥିବ । କଳାକଳା ଅଙ୍ଗାରରୁ ମଧ୍ୟ ଧଳା ଧଳା ଚିନି ତିଆରି କରିହେବ ।"

"ଆଉଦିନେ ଆମକୁ ଏସବୁ କଥା କହିବ ଅଜା । ଆମକୁ ତ ଏସବୁ ମେଜିକ୍ ଭଳି ଲାଗୁଛି । ରେଣୁ, ଆ, ଘରକୁ ଯିବା, କାଲି ସଞ୍ଜବେଳକୁ ପୁଣି ଆସିବା । ଅଜାଙ୍କ ପାଖରୁ ଢେର୍ ମଜା ମଜା କଥା ଶୁଣିବାକୁ ମିଳୁଛି ।" —କୁମାର କହିଲା ।

"ହଉ ଭାଇ, ଏବେ ଚାଲ, କାଲି ପୁଣି ଆସିବା ।"—ରେଣୁ କହିଲା ।

"ଆଉ ଗୋଟିଏ କଥା ଶୁଣିଯାଅ ପିଲାଏ ! ଏବେ ଆଉ ଏକପ୍ରକାର ଚିନି ବାହାରିଲାଣି, ତାକୁ କହନ୍ତି ବିଲାତି ଚିନି ବା ସେକେରିନ୍ । ଏହା ଆମ ଆଖୁରୁ ବାହାରୁଥିବା ଚିନିଠାରୁ ପାଞ୍ଚ ଶହ ଗୁଣ ମିଠା ।"

"ପାଞ୍ଚ ଶହ ଗୁଣ !" —ରେଣୁ ଓ କୁମାର ଅବାକ ହୋଇଗଲେ ।

"ହଁ, ପାଞ୍ଚ ଶହ ଗୁଣ । ଗୋଟିଏ ବାଲ୍ଟି ପାଣିକୁ ମିଠା କରିବାକୁ ଯଦି ସେରେ ଚିନି ଲାଗେ, ତେବେ ଏହି ସେକେରିନ୍‌ରୁ ଟିପାଏ ନେଲେ ସେତକ ପାଣି ମିଠା ହୋଇଯିବ । ଆହୁରି ଜାଣିଛ, ଏ ଜିନିଷଟି କେଉଁଥିରୁ ତିଆରି ହୁଏ ?"

ରେଣୁ ଓ କୁମାର ଭେଲକି ମାରିଲା ଭଳି ଅଜାଙ୍କୁ ଅନାଇ ରହିଲେ ।

Digitized by srujanika@gmail.com

ଅଜା ହସି ହସି କହିଲେ, "ଏହି ଅଦ୍ଭୁତ ଚନଟି ପୁଣି ତିଆରି ହୁଏ ଦୁର୍ଗନ୍ଧ ଆଲକାତରାରୁ ।"

"କଣ, ଆଲକାତରାରୁ ? ସେହି କଳା କଳା ଦୁର୍ଗନ୍ଧ ବହୁଳଆ ଜିନିଷ, ଯାହାକୁ ଝିରକା ଆଦିରେ ଲଗାନ୍ତି ?" —କୁମାର ଆଶ୍ଚର୍ଯ୍ୟ ହୋଇ ପଚାରିଲା ।

"ହଁ, ବାବା ସେହି ଆଲକାତରା । ତା'ଭିତରୁ ତ ହଜାର ହଜାର ଜିନିଷ ବାହାରୁଛି । ହଉ, ଆଜି ଯାଅ, ଆଉ ଦିନେ ସେକଥା କହିବି ।"

"କିନ୍ତୁ କାଲି ଆମକୁ କାଗଜ କଥା ନିଶ୍ଚୟ କହିବ ଅଜା !"

ଏତକ କହି ଦୁହେଁ ହାତ ଧରା ଧରି ହୋଇ ବୋଉ ପାଖକୁ ଦୌଡ଼ି ପଳାଇଲେ ।

Digitized by srujanika@gmail.com